подпишись на журнал «Люблю готовить!»: подписной индекс – 95617

Твой рецепт нужен всем!

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей всего за 1,25 грн.*

+ тема номера: Пасхальная выпечка

№4 АПРЕЛЬ 2009









«ЩУКА-ЦАРЕВНА»
ТОРТ «ВЕСЕННИЙ»

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

Темы с обложки выделены цветом

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЕЙ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала, который по сложившейся традиции будет составлен из писем читателей, выйдет 22 апреля. Воспользуйся шансом увидеть на страницах любимого журнала и свой рецепт: заполни купон на стр. 66 и пришли в редакцию вместе с рецептом и фото по адресу: 01033, г. Киев, а/я 166, журнал «Люблю готовить!», или по электронной почте: gotovi@burda.ua Авторов всех опубликованных писем ждёт денежный приз — 50 грн. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Лариса Кавун

Светлый праздник Пасхи

Каждая хозяйка готовится к Пасхе с особым вдохновением и радостью. В этом номере, дорогие читатели, вы найдете множество шикарных блюд для праздничного стола и, конечно же, рецепты приготовления куличей и пасх. Валентина Бурденюк расскажет, как приготовить суфле из печени, Елена Кожемякина удивит шикарным заливным, Жанна Хименко поделится старинным рецептом приготовления фаршированной подчеревины, в Виктория Ращинская предложит на десерт легкий фруктовый торт.

Спасибо всем за интересные рецепты и фото, готовьте всегда с любовью и радостью и обязательно присылайте в редакцию рецепты своих кулинарных творений!



Угощенье на славу!

Ольга Пятакова,
ул. Янтарная, 67, кв. 142, г. Николаев

Пирог «Весна»

ПОНАДОБИТСЯ

● 5-6 коржей (слоеное тесто), репчатый лук, отварное мясо и печень, вареные яйца, твердый сыр, чеснок, мясной фарш, майонез, соль, перец, любые овощи для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Начинка 1. Лук порезать, обжарить, добавить мелко порезанное мясо, посолить, поперчить.
2. Начинка 2. Яйца потереть на крупной терке, посолить, поперчить, добавить немного майонеза.
3. Начинка 3. На мясорубку пропустить обжаренный лук, печень, посолить, поперчить.
4. Начинка 4. Сыр потереть на терке, добавить растертый чеснок, немного майонеза. Соль, перец.
5. Начинка 5. Мясной фарш обжарить на масле.
6. Плоское блюдо полить майонезом (слоем 0,5 см) и выкладывать салат слоями: корж, майонез, начинка 1, майонез; корж, майонез, начинка 2, майонез; корж, майонез, начинка 3, майонез; корж, майонез, начинка 4, майонез; корж, майонез, начинка 5, майонез.
7. Накрыть оставшимся коржом, верх и бока обильно смазать майонезом. Украсить «цветами» из овощей.

Паприкаш из мяса с фасолью

Нина Морозюк, г. Житомир



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свинины, 2 ст. фасоли, 2 красных болгарских перца, 1 луковица, 1 ч. л. паприки, 1/3 ст. постного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На постном масле обжарить мелко нарезанный лук, добавить паприку, быстро перемешать и влить 0,5 ст. воды.
2. Добавить порезанное небольшими кусочками мясо, размоченную фасоль, нарезанный полосками перец, посолить и тушить на слабом огне до готовности. По необходимости добавить воду.
3. В конце варки можно добавить 0,5 ст. сливок.

КОНКУРС!



Пришли в редакцию письмо с рецептами блюд, которые ты готовишь из свежей капусты, огурцов, картофеля, чеснока, лука, а также первых ягод: клубники, земляники. Приз за опубликованный рецепт с фото – 50 грн.

См. стр. 66

Наталия Шестопал, г. Новая Каховка Херсонской обл.

Зеленый салат с ветчиной



ПОНАДОБИТСЯ

● 200 листьев зеленого салата, 200 г сыра, 200 г ветчины, 4 помидора, 1 огурец, 1 луковицы, по 2 ст. л. растительного масла и горчицы, 1 ч. л. уксуса, соль, петрушка, укроп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Салат нашинковать, а сыр, ветчину, помидоры, огурец и лук порезать кубиками.
2. Все компоненты соединить, заправить смесью из растительного масла, горчицы, уксуса, соли и перемешать.
3. Посыпать салат рубленой петрушкой и укропом.

Салат с изюмом

ПОНАДОБИТСЯ

● 150 г свежей капусты, 1 ст. л. изюма, по 1 шт. моркови, вареной свеклы, яблока, майонез, зеленый лук, лимон, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту нашинковать, посолить и перетереть.
2. Добавить распаренный изюм, нарезанные мелкой соломкой сырые морковь и яблоко, натертую вареную свеклу.
3. Заправить салат майонезом, сбрызнуть лимонным соком.
4. Украсить зеленым луком и дольками лимона.

Суп рыбный

Найле Худайбердиева,
дом 2, кв. 322, г. Щелкино, АР Крым

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г семги, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, соль, перец, лавровый лист

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В 1,5 л кипящей воды положить порезанные фигурным ножом морковь и картофель, целую луковицу.
2. В конце положить кусочки семги, перец горошком, лавровый лист, посолить.



Налистники с фасолью

Виктория Веретенникова,
г. Киев

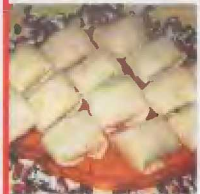
ПОНАДОБИТСЯ

Для жидкого теста:

● 3 ст. воды, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла, соль, мука (примерно 1 ст.)

Для начинки:

● 1 ст. фасоли, 1-2 луковицы, 10 грецких орехов, щепотка соли



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отварить фасоль в подсоленной воде, процедить, пропустить через мясорубку, соединить с поджаренным на растительном масле луком, добавить мелкорубленые орехи, размешать.
2. Приготовить жидкое тесто, пожарить налистники с обеих сторон.
3. В готовые налистники выложить начинку и завернуть прямоугольниками.

Советы от Виктории

● **Не следует смешивать различные сорта фасоли, так как время варки у них разное.**

● **Во время варки не добавляйте холодную воду, так как разваривание бобов резко замедляется и вкус ухудшается.**



Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 4-5

Оксана Пороховец, г. Черкассы

«Наша семья всегда придерживается поста, а потому я всегда готовлю легкие, но вкусные блюда. Моему сыночку и мужу такой супчик очень нравится».

Суп постный с грибами и спаржей

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 небольшая морковь
- 1 луковица
- 7-8 крупных шампиньонов
- 2 средние картофелины
- 150 г консервированной или замороженной спаржевой фасоли
- соль, перец
- лавровый лист
- зелень
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь порезать тонкой соломкой, лук – мелкими кубиками и обжарить до полуготовности на растительном масле (примерно 5 мин).
2. Потом добавить крупно порезанные грибы и жарить еще 7 мин.
3. Эту зажарку выложить в кипящую воду (2 л), проварить 10 мин.
4. Картофель почистить, натереть на мелкой терке, добавить в суп, тщательно перемешать.
5. Варить до готовности картофеля. В конце варки добавить спаржевую фасоль, много рубленой зелени, посолить, поперчить.

Лариса Кавун советует

- **Если вы не придерживаетесь поста, суп можно готовить на мясном бульоне. Также вместе с тертым картофелем добавить 2-3 ст. л. плавленого сырка типа «Крвщатик».**
- **Подавать суп с лавашом домашнего приготовления. Для него подойдет рецепт для коржа со стр. 38 (рубрика «Мастер-класс»).**

«Веселые цыплята»

Наталья Буряк, г. Запорожье

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 вареных яйца
- 100-150 г сыра
- 2 ст. л. майонеза
- чеснок по вкусу
- 6 шт. перца горошком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вариант 1. Вырезать из каждого яйца «корону».
2. Соединить мелко натертый сыр, измельченные яйца (все, что останется после вырезания «короны»: желтки и белки), майонез и немного растартого чеснока.
3. Из массы сформировать небольшие шарики. Клюв и хохолок сделать из вареной моркови. Глаза из горошин перца.
4. Вариант 2. «Туловище» можно сделать так. Соединить 50 г вареной курицы, 80 г размягченного сливочного масла, 1 вареную морковь, 2 ст. л. майонеза.





Тетяна Назаревич, м. Дубно Рівненської обл.

Гаряча закуска «Чебурашка»

ПОТРІБНО
- 8 середніх картоплин, 150 г сухих грибів, 1 велика цибулина, 150-200 г ковбаси або шинки, 150 г твердого сиру, 30 г рослинної олії, майонез, кетчуп, сіль, перець і спеції за смаком, зелень для прикраси

ПРИГОТУВАННЯ

1. Картоплю відварити в мундирі майже до готовності. Коли охолоне, зрізати верхівку. Обережно вийняти серединку чайною ложкою так, щоб утворилися «чаші».
2. Гриби запарити у воді і обсмажити до напівготовності. Потім додати нарізану півкільцями цибулю та ковбасу (кубиками). Посолити, поперчити, додати спеції.
3. Дно «чаш» полити майонезом, викласти начинку, щедро посипати тертим сиром і прикрасити кетчупом та майонезом.
4. Запікати в духовці при t 180°С до готовності картоплі. Потім прикрасити зеленню.

Порада від Тетяни

- **Відварюючи картоплю, додайте в воду трохи солі – і шкірка не буде тріскатися.**

Грузинская ачма

Ирина Пасько, г. Харьков



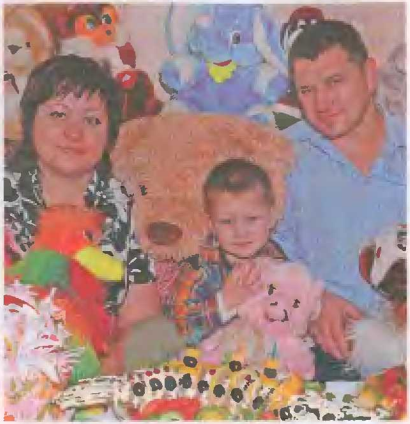
ПОНАДОБИТСЯ
- 3 ст. муки, 1 яйцо, 2 ст. теплой воды, 200 г сливочного масла, 300 г тертого сыра (лучше адыгейского)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из муки, яиц и воды замесить крутое тесто и раскатать в 6 тонких пластов.
2. Первый пласт уложить на смазанную маслом сковороду, загнуть края.
3. 4 пласта по очереди опустить в кастрюлю с кипящей водой, а затем в кастрюлю с холодной водой.
4. Уложить их один на один, смазывая растопленным сливочным маслом и пересыпая сыром (последний пласт в воду не опускать).
5. Нарезать квадраты, смазать растопленным сливочным маслом.
6. Запекать 20 мин.

Кулинарный талант

В этот раз мы снова приехали в город Чернигов. А пригласила нас дружная семья Лазько, чтобы удивить и порадовать своими кулинарными творениями.



Очень люблю готовить, а также делиться своими рецептами со знакомыми. А научилась я готовить у нас, в Чернигове, на факультете технологии пищевой промышленности, – рассказывает мама Наташа.

Во время нашего разговора раздался телефонный звонок. Это звонила бабушка Надя, которая проживает в Италии.

– Итальянцы, которым посчастливилось отведать кулинарные изыски нашей бабушки, полюбили украинскую кухню. А когда бабушка Надя гостит в Чернигове, то обязательно готовит итальянскую лазанью. Ее очень любит Владик, – говорит папа Сережа.

– А еще я люблю пельмени и помогаю маме раскатывать тесто, – присоединился к разговору Владик.

И вот наступил момент, когда гостеприимные хозяева пригласили нас к столу. Сколько всего наготовила хозяюшка! А как красиво оформлены блюда!

– Оформление блюд – одно из моих любимых занятий. А еще я всегда любила печь торты, и с каждым годом стараюсь испробовать все больше новых рецептов. Журнал стал для меня необыкновенным чудом – оригинальные проверенные рецепты от хозяюшек, да еще и с фотографиями! – говорит мама Наташа.

– А мое любимое блюдо, – рассказывает папа Сережа, – жареная картошка.

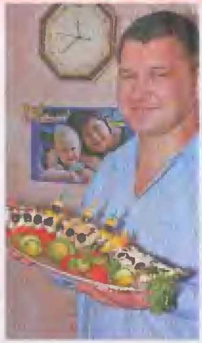
– Он настолько любит жареную картошку, что ни один праздничный стол без нее не обходится. Сережа сам и начистит и порежет, – улыбается мама Наташа.

В приятном времяпровождении время летит очень быстро. Но всегда наступает момент, когда нужно собираться домой.

– Будете в Чернигове, обязательно приходите в гости, – говорили на прощанье радушные хозяева.

В гостях побывала фотокорреспондент Лариса Дышлюк

Щука-царевна



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 щука (1,3-1,5 кг), 1 луковица, 1 морковь, 2 яйца, 250 г белого хлеба, 100 г соли, 100 г сливочного масла, 15 г желатина, 1 лимон, петрушка, маслины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. У рыбы надрезать кожицу вокруг головы, острым ножом аккуратно отделить ее от мякоти и снять.
2. Лук порезать, морковь потереть и спассеровать.
3. Мякоть рыбы пропустить через мясорубку, добавить яйца, жареную морковь с луком, размоченный белый хлеб, посолить.
4. Полученным фаршем начинить рыбу и поставить в духовку на 40 мин запекаться, предварительно влив на противень немного воды.
5. Отдельно отварить голову рыбы, процедить бульон, добавить замоченный желатин.
6. Готовую рыбу выложить на блюдо, залить подготовленным бульоном и оставить в прохладном месте для остывания.
7. Украсить сливочным маслом, лимоном, петрушкой, маслинами.

Салат «Старый град»

ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г куриного филе, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г твердого сыра, 3 помидора, 200 г майонеза, 1 б. маслин, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе отварить, грибы и лук обжарить на масле.
2. Курицу, сыр, помидоры порезать длинной соломкой, маслины – кружочками.
3. На дно салатниц выложить курицу, потом грибы с луком, сыр, помидоры. Все слои перемазать майонезом, верх посыпать маслинами, украсить зеленью.

Торт «Весенние цветы»

ПОНАДОБИТСЯ

Для бисквитного теста:

● 6 яиц, 1 ст. сахара, 1 п. ванильного сахара, 10 ст. л. муки

Для масляного крема:

● 500 г сливочного масла, 15 ст. л. сахара, 20 ст. л. воды, пищевой краситель (розовый)



Мастика для «цветов»:

● 10 г желатина, 400 г сахарной пудры, пищевой краситель (розовый, зеленый, желтый),

Мастика для «вееров»:

● 0,5 яичного белка, 200 г сахарной пудры, пищевой краситель (розовый)

Также понадобится:

● 200 г зефира, 200 г мармелада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Яйца, сахер и ванильный сахар взбить миксером. Добавить муку, снова взбить. Вылить тесто в формы, выпечь 2 бисквитных коржа.
2. Масляный крем. Сварить из воды и сахара сироп, охладить, взбить с маслом, добавить краситель.
3. Коржи переложить половинками зефира, промазать масляным кремом.
4. Бока торта с помощью кондитерского мешочка также украсить масляным кремом.
5. Оформить торт мармеладом, цветами и листиками из мастики (набухший желатин растопить на водяной бане, добавить краситель, сахарную пудру, замесить тесто). Для «роз» раскатать лепестки и сложить розу. Лилии и листики: раскатывать тесто и вырезать, слаживая на скалку для изогнутого вида.
6. Для «вееров» (яичный белок перемешать с сахарной пудрой и красителем). На смазанную маслом форму нанести с помощью кондитерского конверта тонкими полосками.
7. Все украшения должны подсохнуть 5-6 ч.

Христос Воскрес!



К О Н К У Р С !

Актуальная тема июня – «Варенья и компоты». Присылай рецепты варенья, джемов, компотов. Также не забывай делиться советами по их приготовлению. Приз за опубликованный рецепт о фото – 50 грн.

См. стр. 66

«Скоро светлый праздник Пасха, поэтому хочу поделиться рецептом приготовления нашей пасхи. Все знакомые от нее в восторге. На фото: мои доченьки Амина и Арина».

Татьяна Величко, с. Пилиповичи Киевской обл.

Праздничный пасхальный кулич

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 л молока
- 100 г дрожжей
- 700 г сахара
- щепотка соли
- мука (примерно 2,5 кг)
- 10 яиц
- 500 г маргарина
- ванилин, изюм
- тертая цедра апельсина по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из молока, дрожжей, 2 ст. л. сахара, соли и муки сделать опару и поставить в теплое место на 40 мин.
2. В опару добавить остальные ингредиенты, вымесить и поставить в теплое место на 1,5 ч. Через каждые 30 мин перемешивать тесто.
3. Разложить тесто в подготовленные формы, дать немного подойти, украсить по желанию цветочками из пресного теста, смазать яйцом и поставить выпекать до готовности.

Антоніна Солодуха, вул. Лісничa, 8, м. Володимир-Волинський Волинської обл.

Паска «Великодня»

ПОТРІБНО
- борошно (приблизно 2,5 кг), 1 л молока, 5 скл. цукру, 200 г дріжджів, 15 яєць, 15 жовтків, 500 г вершкового масла, 2 ст. л. олії, ваніль, кориця за смаком, родзинки



ПРИГОТУВАННЯ

1. У борошно влити 0,5 л теплого молока і швидко перемішати дерев'яною ложкою.
2. Коли опара трохи охолоне, додати розтерті з 1 скл. цукру дріжджі, перемішати, поставити у тепле місце підходити.
3. Коли опара підросте, додати збиті з цукром яйця, м'яке масло, олію, пахощі, родзинки. Вимішувати довго, поки тісто не буде відставати від рук. Поставити в тепле місце.
4. Коли тісто підійде, викачати окремі ласочки.
5. Змастити форми маргарином, викласти тісто і змастити яйцем.
6. Після випічки можна змастити пасочки білковою помадкою.

Кулич на соде

«Для тех, кто не «дружит» с дрожжевым тестом, я предлагаю этот рецепт».

Лилия Ковалева, г. Луганск

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 яйца и 3 желтка, 2 ст. сахара, ваниль, 0,5 ч. л. соли, 50 г сливочного масла, 200 г маргарина, 2 ст. сметаны, 8 ст. л. лимонного сока, цедра одного лимона, 0,5 ст. изюма, 3 ст. муки, 1 ч. л. соды, 2 ст. крахмала

Для глазури:
- 1 яичный белок, 1 ст. сахарной пудры, 3 ст. л. лимонного сока, щепотка муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желтки растереть с сахаром, солью, добавить ваниль.
2. Смешать яичные желтки с мягким маслом и маргарином, добавить сметану, лимонный сок, цедру, изюм, перемешанную с содой муку, крахмал.
3. Яичные белки взбить и аккуратно ввести в тесто.
4. Формы смазать маслом, посыпать мукой, выложить тесто немного больше половины формы.
5. Выпекать при t 180°С 50 мин. Когда кулич остынет, смазать глазурью.
6. Глазурь. Яичный белок растереть с сахарной пудрой, добавить лимонный сок, муку, перемешать.



Паска «Святкова»



«Пекти паски мені завжди допомагає моя свекруха Марія Тихонівна».

Анастасія Скрипник, м. Ізюм Харківської обл.

ПОТРІБНО
- 0,5 л молока, 2 ст. л. меду, 200 г дріжджів, 2,5 кг борошна, 30 жовтків, 8 скл. цукру, 500 г вершкового масла або маргарину, 100 мл сухого вина, 200 г сметани, дрібка солі, ваніль, 200-300 г родзинок

ПРИГОТУВАННЯ

1. Молоко, мед, дріжджі перемішати з невеликою кількістю борошна до консистенції густої сметани і поставити у тепле місце.
2. Коли опара підійде, додати жовтки, цукор, розтоплене масло, вино, сметану, сіль, ваніль, 100 г дріжджів і родзинки.
3. Поступово всипати борошно, ретельно вимішати (близько 1-1,5 години), поставити тісто у тепле місце, щоб підійшло.
4. Форми змастити олією, розкласти тісто до 1/3 об'єму, залишити трохи підійти і випікати у духовці 50-60 хв.

Паска



«Ось так ми складаємо у кошик паску, сир, масло, яйця, ковбасу, сіль, крашанки і святимо».

Надія Навроцька, м. Тернопіль

ПОТРІБНО

● 1 скл. молока, 50 г дріжджів, 100 г цукру, 0,5 кг борошна, 4 жовтки, 0,5 ч. л. солі, 100 г вершкового масла, 100 г ізюму, 1 яйце

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розвести у теплому молоці дріжджі, всипати 1 ст. л. цукру і 1 ст. л. борошна.
2. Коли опара забродить, влити її у посуд з борошном, додати жовтки, розтерті з рештою цукру, сіль, і замісити тісто. Місити тісто стільки, щоб відставало від рук.
3. Наприкінці додати розтоплене масло та ізюм. Ще трохи помісити і поставити в теплі місце, щоб підійшло, приблизно на 2 години.
4. Потім викласти у круглу, добре змащену маслом форму. Форму наповнити тістом на третину і дати ще раз підійти.
5. Перед тим, як ставити пекти, зверху на паску викласти з тіста напис «Христос Воскрес» і змастити збитим яйцем. Пекти в гарячій духовці (200-220°С) близько години.

Виктория Кулик, ул. Героев Труда, 20/321, кв. 292, г. Харьков

Кулич на манке



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 ст. л. манной крупы, 1 л молока (жирного), 500 г сахара, 200 г дрожжей, 3-4 кг муки, 15 яиц, 0,5 л сметаны, 1 п. маргарина, 0,5 п. сливочного масла, 1 п. майонеза, 50 г водки, соль, изюм, цедра лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку просеять 3-4 раза.
2. Из 1 л молока, 4 ст. л. сахара и манки приготовить манную кашу.
3. В теплую кашу добавить дрожжи, 1 ст. муки и дать опаре подойти.
4. Белки взбить с солью, а желтки – с сахаром (4-5 белков оставить для глазури).
5. В опару добавить сметану, растопленное масло и маргарин, майонез, водку, изюм, цедру, аккуратно вмешать желтки и белки, потом добавить муку.
6. Вымешивать тесто руками 30 минут, деть подойти.
7. Разложить тесто в смазанные формы и дать подняться.
8. Выпекать при t 180-190°С до готовности.
9. Украсить взбитыми с сахаром белками.

Пасхальный кулич

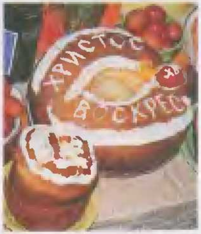
Светлана Худякова, г. Южный Одесской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 л молока, 200 г дрожжей, 1 кг сахара, 3 кг муки, 15 яиц, 1 желток, мускатный орех, ванилин, цедра 1 лимона, 400 мл сметаны, 200 г маргарина, 150 г подсолнечного масла, изюм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В 1 ст. теплого молока растворить 100 г дрожжей, добавить 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. муки и оставить на 20-30 мин.
2. Яйца взбить с оставшимся сахаром, добавить тёртый мускатный орех, ванилин, цедру, опару и оставить на 15 мин.
3. В муку влить тёплую сметану, растворенных а 1 ст. молока 100 г дрожжей, растопленный маргарин и взбитую яичную смесь.
4. Вымешивать тесто 30 минут, смачивая руки в подсолнечном масле.
5. В конце добавить изюм и оставить тесто в тёплом месте подниматься, а потом вымесить.
6. Формы хорошо смазать, дно посыпать мукой и выкладывать тесто на 1/3 формы.
7. Оставить в формах на 30 мин., выпекать 1 ч.
8. Верх куличей украсить взбитым белком.





«Пасху готовит моя мама. Она такая вкусная, что оторваться невозможно».

Елена Кожемякина, г. Киев

Пасха «Объедение»

ПОНАДОБИТСЯ (на 5-6 средних куличей):

● 2 кг муки, 100 г дрожжей, 1 кг сахара, 0,5 л молока, 0,5 л сметаны, 15 яиц, 500 г сливочного масла (можно пополам с маргарином), 200 г изюма, бумага для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Опара. Дрожжи растереть с 1 ст. сахара. 0,5 л тёплого молока. 2 яйца взбить и вылить в растёртые дрожжи. Постепенно ввести муку (не всю) до получения консистенции теста как на оладьи. Тесто вымесить и поставить в тёплое место на 2 часа.
2. Добавить в опару муку, сметану, взбитые с сахаром яйца, изюм и масло.
3. Тесто хорошо вымешивать до появления пузырьков.
4. Формы смазать жиром, постелить бумагу, выложить тесто до половины формы и оставить немного подойти.
5. Поместить в хорошо разогретую духовку и выпекать на среднем огне 45-55 мин.
6. Остывшие куличи можно смазать взбитыми с сахаром белками.

Пасхальный кекс

Наталия Аксенцева, г. Донецк



ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 3 ст. муки, 1 ст. сметаны, 2 ст. сахара, 6 яиц, 200 г растопленного сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. соды, погашенная уксусом, 1,5 ст. л. подсолнечного масла, ваниль, молотые орехи, изюм

Для глазури:

● белок, сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

● 1. Все компоненты для кекса хорошо перемешать и вылить в высокую форму.
2. Выпекать около часа в духовке на медленном огне.
3. Кекс остудить и смазать взбитым с сахарной пудрой белком. Украсить присыпкой к пасхе.

Пасха «Смак»



Нина Померанская, г. Волноваха Донецкой обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 л молока, 100 г дрожжей, 12 яиц, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. сахара, 100 г маргарина, 100 г сливочного масла, 2,5 кг муки, 300 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко закипятить, немного остудить.
2. Яйца взбить с сахаром.
3. Масло и маргарин растопить.
4. Дрожжи развести в небольшом количестве молока.
5. В теплое молоко добавить взбитые с сахаром яйца, масло, маргарин, дрожжи, перемешать, добавить муку и замесить мягкое тесто, постепенно добавляя растительное масло.
6. Тесто выложить на смазанный маслом стол и выбивать около 30 мин.
7. Затем положить в кастрюлю и поставить в тепло подойти. Снова вымесить. Таким образом дать тесту подойти 3 раза.
8. Стол смазать маслом, высыпать изюм, на него выложить тесто, вмесить изюм.
9. Формы смазать холодным жиром, заполнить на 1/4 и поставить в тепло.
10. Когда тесто подойдет, выпечь в нагретой духовке до готовности.

Экономно





Валентина Бурденюк, г. Заставна Черновицкой обл.

Нежное суфле из печени

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г куриной или говяжьей печени, 1 морковь, луковица, 2 яйца, 100 мл сливок (10-15%) или молока, 3-5 ст. л. муки, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень, морковь и лук пропустить через мясорубку.
2. Яйца взбить с солью и перцам, добавить к печени.
3. Потом влить сливки, немного посолить, поперчить, добавить муку, перемешать. Масса должна быть как на оладьи.
4. Форму для выпечки смазать маслом, вылить массу и выпекать в духовке при t 180°С 40-45 мин. Объем формочки 2 л.
5. Готовность проверить при помощи зубочистки или спички (надо проткнуть суфле, если зубочистка сухая – суфле готово).
6. Готовое суфле остудить, разрезать на порции. Подавать холодным или теплым.
7. На гарнир я подаю тертый твердый сыр с чесноком и майонезом (на фото в середине – суфле).

КОНКУРС!



Умеешь готовить с минимальными затратами, но так вкусно, что за уши не оттянешь? Присылай в редакцию свой эконом-рецепт или эконом-меню на 3-5 человек (фото обязательно). Приз за рецепт – 50 грн., за меню – 100 грн.

См. стр. 66

Заливное

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г куриного мяса, 25 г желатина, 200 г моркови, луковица, 2 вареных яйца, лавровый лист, перец горошком, соль, зелень, зеленый горошек, кукуруза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желатин замочить в 150 мл холодной кипяченой воды и оставить на 1 ч.
2. В кастрюлю положить мясо, почищенные морковь и лук, залить 1,5 л воды и варить 1 ч. За 15 мин до готовности добавить лавровый лист, перец, посолить.
3. Затем бульон процедить (всего необходим 1 л бульона), добавить желатин, поставить на огонь и довести до кипения, но не кипятить.
4. Из моркови и яиц вырезать фигурки.
5. На дно формы выложить фигурки из яиц, зелень, морковь, горошек и кукурузу.
6. Залить небольшим количеством бульона и поставить в холодильник до застывания (около 20 мин).
7. Порезать мясо небольшими кусочками, выложить на застывшее желе, залить бульоном. Поставить в холодильник до полного застывания (около 4-5 ч).
8. Чтобы заливное легко вынулось из формочки, ее надо опустить в горячую воду (так, чтобы вода не попала в заливное) и перевернуть.





«Предлагаю экономное меню за 28 грн. на 4-х человек».

Нина Городова, г. Днепродзержинск

Суп с клецками

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 л воды, по 1 луковице и моркови – (2 грн.), 3 картофелины – (1,5 грн.), растительное масло, соль, перец, лавровый лист, зелень по вкусу

Для клецок:

● 1 яйцо – (1 грн.), 2 ст. л. муки – (0,50 грн.), 30 г твердого сыра – (2 грн.)

Итого: 7,00 грн.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук мелко порезать, обжарить на масле до полуготовности, добавить порезанную кружочками морковь и жарить до готовности.
2. Кипящую воду посолить, выложить порезанный кубиками картофель.
3. Клецки. Яйцо взбить, смешать с натертым на мелкой терке сыром и мукой.
4. Добавить в суп клецки, лавровый лист, поперчить. Ложкой набирать массу для клецок и выкладывать в суп.
5. Когда клецки всплывут и проварятся 2 мин, добавить зажарку, посолить, поперчить, дать закипеть, вынуть лавровый лист и выключить.
6. Подавать суп с рубленой зеленью.

Голубцы с гречкой

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кочан капусты – (3 грн.), 4-5 картофелин – (2 грн.), 1 ст. гречки – (2 грн.), 2 луковицы – (2 грн.), сливочное или растительное масло – (2 грн.), соль, специи, чеснок, томатная паста – (1 грн.)

Итого: 12 грн.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Острым ножом вырезать из капусты кочерыжку, немного отварить капусту в подсоленной воде, постепенно снимая один лист за другим. Утолщенные места срезать.
2. Начинка. Гречку отварить. Картофель почистить, натереть на крупной терке, хорошо отжать. Лук мелко порезать, обжарить на масле до золотистого цвета. Смешать стертым картофелем, вареной гречкой, посолить, добавить специи и чеснок.
3. Завернуть начинку в капустные листья, сложить голубцы в антипригарную посуду, залить до половины водой с томатной пастой и сливочным маслом и поставить в духовку на 1-1,5 ч.



Оладьи из вермишели

ПОНАДОБИТСЯ

● 150 г вермишели – (1,50 грн.), 2 ст. л. сахара – (0,50 грн.), 2 яйца – (2 грн.), 1 морковь – (1 грн.), 150 мл молока – (1 грн.)

Итого: 6.00 грн.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вермишель отварить в небольшом количестве воды, откинуть на сито, не промывать.
2. Морковь натереть на крупной терке и тушить под крышкой, залив молоком.
3. Когда морковь станет мягкой, охладить, соединить с отваренной вермишелью, яичным желтком, сахаром.
4. Яичный белок взбить, ввести в подготовленную массу, осторожно перемешать.
5. Ложкой набирать массу и жарить оладьи.



Кисель

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 ст. воды, 200 г яблок – (1,20 грн.), 125 г сахара – (0,60 грн.), 35-70 г крахмала, 1-2 г лимонной кислоты – (1,00 грн.)

Итого: 2,80 грн.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки порезать, залить водой (3 ст.), и варить до мягкости.
2. Потом протереть их вместе с отваром, добавить сахар, кислоту и довести до кипения.
3. Ввести разведенный в 1 ст. воды крахмал и заварить кисель.

Вот так вкус!



«По специальности я повар-кондитер. Готовлю и собираю рецепты еще с детства».

Наталья Таращук, г. Чернигов



Пирог с консервами и рисом

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 1 ст. сметаны
- 0,5 ст. майонеза
- 3 яйца
- 1 ч. л. гашеной соды
- 1 ст. муки

Для начинки:
- 1 б. консервов в масле
- 1 луковица
- 1 ст. вареного риса
- соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В смазанную маслом форму вылить чуть больше половины теста.
2. Потом выложить начинку и залить оставшимся тестом.
3. Выпекать в духовке до готовности.

Горячие бутерброды с яйцами

Валентина Курчина, г. Киев

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 батон, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. майонеза, 1 1/2 ч. л. горчицы, 6 вареных яиц, 120 г твердого сыра, сливочное масло, зелень петрушки, зеленый лук, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Батон нарезать ломтиками, намазать сливочным маслом.
2. Смешать сметану с майонезом и горчицей, добавить мелко порезанные яйца и рубленую зелень и зеленый лук, посолить, поперчить и тщательно перемешать.
3. На смазанные маслом ломтики батона выложить яичную смесь, посыпать тертым на крупной терке сыром.
4. Выложить бутерброды на противень, смазанный маслом, и запечь.



КОНКУРС!



Поделись с читателями своим умением экономить время на кухне. Расскажи, какими «быстрыми» блюдами ты радуешь своих родных? Присылай письмо с фото и получи шанс выиграть призовые 50 грн.

См. стр. 66



Нина Морозюк, г. Житомир

Мясные медальоны «Акулий глаз»

ПОНАДОБИТСЯ

- 5-6 кусков свинины (биточная часть), 300 г шампиньонов (шляпки), 150 г твердого сыра, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куски мяса отбить, грибы отварить, а сыр нарезать кубиками.
2. На середину мяса положить кубик сыра, шляпку гриба, посолить, поперчить, завернуть в мясо.
3. Выложить на противень, сверху положить по кусочку сыра.
4. Запекать в духовке примерно15-10 мин.

Супергамбургер

Оксана Лаврененко, г. Феодосия, АР Крым



ПОНАДОБИТСЯ

- 2 булочки для гамбургера, 1 куриное филе, 1 п. плавленого сырка, 1 сырое яйцо, помидор, 2 пластинки твердого сыра, растительное масло, кетчуп, майонез, зубочистки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Булочку разрезать на 2 части, смазать каждую майонезом и кетчупом.
2. Куриное филе мелко порезать и обжарить на масле.
3. В остывшее мясо вбить яйцо, добавить потертый на терке плавленый сырок, перемешать.
4. Эту массу выложить в булочки, потом положить кружочек помидора и пластинку сыра.
5. Скрепить 2 половинки булочки зубочистками и запекать в микроволновке 3 мин.

Совет от Оксаны

● Я часто делаю начинку для булочек заранее и храню в холодильнике. Потом ее можно использовать для горячих бутербродов или просто намазывать на ломтики батона.

Суп с яблоками и сметаной



Елена Илькухина, просп. Московский, 302, кв. 135, г. Харьков

ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г яблок (кислых сортов)
- 750 г воды
- 20 г муки
- 0,5 п. сметаны
- 60 г отваренной лапши
- соль, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и нарезать в виде кубиков.
2. Воду немного посолить и вскипятить с сахаром (2-3 ст. л.).
3. Положить подготовленные яблоки и немного поварить.
4. Потом всыпать просеянную муку и, помешивая несколько минут, поварить.
5. Добавить отваренную лапшу, заправить сметаной.



Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 3

Светлана Шевченко,
г. Кривой Рог Днепропетровской обл.

«Я стояла в очереди в продмагазине и была свидетелем спора двух женщин, которые хвалились тем, что они делают с готовыми замороженными блинами: одна их жарит, другая – тушит. А я люблю домашние».

Блины домашние с начинкой из картофеля

ПОНАДОБИТСЯ

Для блинов:
● 0,75 л холодной воды, мука, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соды

Для начинки:
● 6 средних картофелин, 1 луковица, 1 небольшая морковь, соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Начинка. Картофель почистить, отварить. Лук нарезать кубиками, морковь натереть на мелкой терке, обжарить и, добавив немного воды, слегка потушить. Сваренный картофель размять, добавить лук с морковью, специи и соль.

2. Блины. Смешать все компоненты, протереть массу через дуршлаг. В полученную массу при необходимости добавить сырую воду, чтобы тесто было консистенции жидкой сметаны.

3. Печем блины на растительном масле.

4. На испеченный блин выложить 1 ст. л. начинки и ножом разровнять по всему блину. Затем блин свернуть в рулетик.

5. Блины можно есть с чаем, а можно смазывать кетчупом – так вкуснее.

Лариса Кавун советует

● Блины можете печь по привычному для вас рецепту, но по приведенному рецепту они получаются нежными и не подсыхают даже на второй день.

«Палочки-выручалочки»



«На фото: мой сынуля Владислав».

Наталия Мартинчук,
г. Сарны Ривненской обл.

ПОНАДОБИТСЯ
● 500 г слоеного теста
● 200 г твердого сыра
● 1 яйцо
● приправы по вкусу
● соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто разморозить и немного раскатать.

2. Смазать тесто взбитым яйцом, посыпать приправами, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром.

3. Затем порезать на полоски шириной 1,5 см и скрутить как спиральку.

4. Выложить изделия на противень, застеленный бумагой для выпечки.

5. Выпекать 15 мин при t 200°С.





«Не все любят морскую капусту, но если приготовить такой салат, то получается очень вкусно, а главное – полезно».

Екатерина Великанова, г. Харьков

Морской салат

ПОНАДОБИТСЯ
● 400 г морской капусты, 250 г крабовых палочек, 300 г морковки по-корейски, 2 свежих огурца, 1-2 ст. л. подсолнечного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту мелко нарезать.

2. Крабовые палочки нарезать тонкими полосками.

3. Свежие огурцы натереть на терке для корейской морковки.

4. Смешать морскую капусту, крабовые палочки, морковь, натертые огурцы и заправить маслом.

Привет, журнал «Люблю готовить!»



Хочу сказать, что знакомство с тобой было для меня трудным, так как я не люблю готовить. Обычно в газетном ларечке я беру журналы про детей: «Мой ребенок», «Между нами, мамочками». И вот однажды продавец мне говорит: «Возьмите «Люблю готовить!». Очень интересный журнал». На что я ответила: «Но я не люблю готовить». Так ситуация повторялась еще несколько раз. А потом я подумала, ведь то, что я не люблю готовить, не убавляет аппетит у членов моей семьи. Когда в следующий раз я сказала продавцу, чтобы дала мне «Люблю готовить!», она удивленно посмотрела и улыбнулась. Так номер за номером стал появляться у меня ваш журнал. Как-то я приготовила по рецепту О. Кучерешко из Запорожья «Овощные котлеты», муж сказал – «Смакота!». Ваш журнал именно для таких как я, «не любителей» готовить. Открыл – куча разнообразных рецептов, и не надо голову ломать! А если добавить немножко любви, то любишь ты готовить или нет, все равно выйдет вкусно!

Елена Марусяк, ул. Бандеры, 51 а, кв. 56,
г. Коломыя Ивано-Франковской обл.



Время приготовления: 35 мин.
Количество порций: 6-7

Юпаткина Анастасия, г. Макеевка Донецкой обл.

Спиральки с куриным филе

ПОНАДОБИТСЯ
● 300 г макаронных изделий (спиральки, звездочки, рожки), куриное филе (300-500 г), по 1 б. кукурузы и горошка, 1 большая морковь, 1 луковица, 2 зубка чеснока, специи по вкусу, подсолнечное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Макароны засыпать в кипящую воду и сварить до готовности, слить воду.

2. Куриное филе порезать кусочками.

3. Лук нарезать кубиками и пассеровать в масле до золотистого цвета.

4. Затем к луку добавить филе, измельченный чеснок, соль, специи и жарить до готовности мяса.

5. Морковь порезать соломкой и добавить к филе, немного протушить, чтобы морковь стала мягкой.

6. Добавить макаронные изделия, горошек и кукурузу, перемешать, накрыть крышкой и готовить на слабом огне 3 мин.

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — *Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя.*

Лариса Кавун советует

е Для этого блюда берите макароны из пшеницы твердых сортов, чтобы изделия не разваливались при варке.

е Вместо куриного филе можно использовать также индюшиное мясо или ветчину.

е Вместо мяса (или кроме него) можно взять грибы.

Кукурудза

«Кукурудзяні приймочки здавна використовують у народній медицині при хворобах печінки, нирок та діабеті. А хто хоче схуднути, не буде страждати від голоду, якщо регулярно прийматиме по 1 ст. л. 3-4 рази на день за 20-30 хв. до їжі настій з кукурудзяних приймочок: 3 ст. л. сировини на 1 скл. окропу, настояти 15 хв. На фото: мій синочок Андрійко».

Людмила Корчага, с. Максимівка Полтавської обл.



Реберця з кукурудзою

ПОТРІБНО
● 800 г свиних реберець
е 300 г цибулі
е 4 молодих качанчика кукурудзи
е 200 г олії
е 1 бульонний кубик, сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ

Цибулю порізати кільцями, кукурудзу – кружечками завтовшки 3 см і разом з реберцями обсмажити на олії. Посолити, поперчити, залити бульйоном, розвівши кубик в 1 л окропу. Тушкувати 30 хв. до повного випарування бульйону.

Порада від Людмили

е Зерна кукурудзи можна консервувати і заморожувати. Для заморожування пробланширувати зерна на 15-20 хв., охолодити і покласти в морозильник.

Кукурудза консервована

«На фото: мій син Ярослав».

Віталіна Жумірук, м. Володимир-Волинський Волинської обл.



ПОТРІБНО
е 1 л води, 1 ст. л. солі, 3 ст. л. цукру, кукурудза молода солодких сортів

ПРИГОТУВАННЯ

1. Качани кукурудзи помістити у киплячу воду і варити 5 хв.

2. Потім зрізати зерна, розкласти в банки і залити гарячим розсолом.

3. Стерилізувати 0,5 л банки – 2 години і закатати.

КОНКУРС!

В июньском номере любимым продуктом будет черника. Пришли письмо с фото и получи шанс выиграть призовые 50 грн.

См. стр. 66

Красота на столе



«На фото: моя дочь Варвара».
Анна Криворучко, г. Запорожье

Торт с сюрпризом

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
● 6 яиц, 1 ст. сахара, 1 ст. муки, щепотка лимонной кислоты, сода

Для крема:
● 0,5 л вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 1 п. ванильного сахара

Для украшения:
● 3 яичных белка, 1 ст. сахара, щепотка лимонной кислоты, 2 п. пищевого красителя двух цветов, сахарный «бисер»

Для пропитки:
● 50 г коньяка, 50 г сахарного сиропа

Для прослойки:
● 6 шт. пирожных «Безе», 300 г чернослива (размоченного в теплой воде), 1 ст. жареного грецкого ореха, кукла Барби и пищевая пленка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Взбить 3 яичных белка с 1 ст. сахара, а 6 желтков с 1 ст. л. сахара. Затем все соединить и еще раз взбить миксером. Добавить соду, лимонную кислоту, всыпать просеянную муку и аккуратно перемешать.
2. В смазанную форму выложить тесто и выпекать примерно 40 мин при t 180-200°С.
3. Готовый бисквит, пока горячий, кулинарной струной или тонкой ниткой порезать на 3 коржа. Каждый корж должен быть меньше предыдущего на 2 см в диаметре (обрезать их с помощью ножа).
4. Коржи смазать кремом, выложить поломанные безе, распаренный и начиненный грецким орехом чернослив и снова крем.
5. Второй слой все то же, только корж пропитать смесью коньяка с сиропом.
6. Накрыть последним самым маленьким коржом.
7. Все пустоты по краям заполнить оставшимися безе, черносливом и кремом.
8. По центру сделать небольшой надрез крестиком на всю глубину торта и поместить куклу Барби (заранее обмотанную до груди пищевой пленкой).
9. Ну а далее – ловкость ваших рук и фантазия.

КОНКУРС!



Поделись с читателями умением творить кулинарные шедевры. Расскажи, как ты украшаешь блюда, чем и приводишь в восторг гостей. Присылай фото с описанием и выигрывай призовые 50 грн.

См. стр. 66

Караджова Татьяна, г. Запорожье

«Морская звезда»

ПОНАДОБИТСЯ
● 500 г маринованной морской капусты, 2 вареных кальмара, 200 г крабовых палочек, 5 вареных яиц, 100 г сладкого розового лука, 350 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, по 1 ч. л. сахара и уксуса



ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Розовый лук порезать соломкой, перемешать с 1 ч. л. сахара и 1 ч. л. уксуса.
2. Яйца и кальмары порезать соломкой, а крабовые палочки наискосок, отложить на украшение красивые ломтики.
3. Все перемешать с майонезом и выложить на блюдо в форме «звезды».
4. На «звезду» по периметру выложить ломтиками крабовые палочки, внутри посыпать нарезанным зеленым луком.

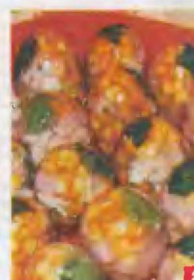
Заливные яйца

Юлия Миткаленная, г. Алчевск Луганской обл.

ПОНАДОБИТСЯ
● 2 ст. л. желатина, 100 г ветчины, 100 г куриного филе, консервированные горошек и кукуруза, зелень петрушки, скорлупа 7 яиц, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Желатин залить 100 мл холодной кипяченой воды и оставить на 1 ч.
2. Куриное филе залить водой, посолить, отварить и мелко порезать. Бульон не выливать. Ветчину нарезать соломкой.
3. Скорлупу замочить в теплой воде с содой. Затем промыть.
4. В 1 ст. горячего процеженного бульона растворить желатин.
5. В скорлупу выложить зелень, ветчину, мясо, горошек, кукурузу и залить бульоном с желатином (ф. 1) и поставить в холодильник на ночь.
7. Потом аккуратно почистить, выложить на блюдо и подавать (ф. 2).


1


2

Корзинки из яиц



«На праздники я делаю красивые корзиночки из яиц, которые приводят в восторг наших гостей».
Наталия Саранчук, г. Днепропетровск

ПОНАДОБИТСЯ
● 15 вареных яиц
● 100 мл майонеза
● 1 большая банка шпротов
● по 100 г красной и черной икры (можно штучной)
● зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Яйца почистить, вырезать из них корзиночки.
2. Желтки полить майонезом, потом корзинки наполнить с одной стороны икрой красной, а с другой – черной, вложить шпроты, украсить зеленью петрушки.
3. Украсить шпротами, зеленью.

Совет от Наталии

● **Яйца можно фаршировать и украшать разными продуктами (грибочками, креветками, кукурузой, горошком), главное, что форма корзинок придает им необычный вид.**



Вот так сюрприз!

«Это блюдо хорошо подавать, когда на улице темно. В комнате на столе зажечь свечи, выключить свет и внутри "шалаша" зажечь сухой спирт».

Алла Плугатаренко, г. Красный Луч Луганской обл.

«Шалаш» из лососевых шашлычков

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г брюшек лосося, растительное масло, 1 яблоко или морковь, майонез, зелень, деревянные палочки для шашлыков, сухой спирт

Для кляра:

● 1 небольшая луковица, 1 ст. воды, 2 яйца, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, щепотка приправы, 1/4 ч. л. соды, 2 ст. л. растительного масла, 6 ст. л. муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кляр. Лук мелко порезать и обжарить на масле. Из воды, яиц, соли, сахаре, обжаренного лука, приправы, соды, растительного масла и муки сделать кляр.
2. Брюшки лосося порезать длиной 4 см, вырезать плавники и перемешать их в кляре.
3. На разогретую сковороду с рестительным маслом ложкой выкладывать брюшки в кляре, добавляя сверху кляр и формируя небольшие оладушки, и жарить с двух сторон. При обжарке на второй стороне можно накрыть крышкой и добавить 1 ст. л. воды, чтобы брюшки потушились.
4. «Шашлычки» немного остудить, одеть на деревянные палочки и поставить в холодильник охлаждаться.
5. Взять небольшое яблоко или часть моркови, воткнуть деревянные палочки и на плоском блюде сформировать «шалаш».
6. Сверху шашлычки полить майонезом, украсить зеленью.
7. Внутрь на подставку положить кусочек сухого спирта, при подаче поджечь.

КОНКУРС!



На праздничном столе множество разнообразных блюд, но у каждой хозяйки есть свой «хит». Присылай в редакцию письмо с рецептом коронного блюда (фото обязательно). Приз за опубликованный рецепт 50 грн.

См. стр. 66

Наталия Нагорная, г. Вольнянск Запорожской обл.

Гусь с лимонами

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 тушка молодого гуся (3,5-4 кг), 8-10 крупных картофелин, 300 г мелких шампиньонов, 2-3 луковицы, 2 моркови, 2 лимона, 250 г майонеза, по 1 пучку зелени салата, петрушки, укропа, зеленого лука, 4 зубка чеснока, соль, перец



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Гуся натереть снаружи и внутри смесью мелкорубленого чеснока, соли и перца, сделать надрезы по всей тушке и вложить в них дольки лимона.
2. Начинка. Картофель, лук, морковь, грибы почистить. Лук порезать полукольцами, морковь натереть, грибы резрезать на 4 части, а картофель порезать кружочками. Все это соединить, посолить, поперчить, добавить рубленый зеленый лук.
3. Начинку выложить внутрь тушки.
4. Тушку смазать майонезом, завернуть в пищевую фольгу, выложить на противень и запекать в духовке 2,5-3 ч на среднем огне. На противень периодически подливать воду.
5. Готовое блюдо украсить свежей зеленью и майонезом.
6. Подавать горячим с мочеными или маринованными помидорами.

Свинина, запеченная в фольге

Виктор Анцибор, с. Смелое Сумской обл.

ПОНАДОБИТСЯ:

● 1 кг свинины, 150 г майонеза, 3-4 зубка чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца, 3 ч. л. паприки, 1 ч. л. хмели-сунели, 3 ст. л. жидкого дыма, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо тщательно натереть солью и оставить на 30 мин.
2. Майонез смешать с мелкорубленым чесноком, черным перцем, 2 ч. л. паприки, хмели-сунели и жидким дымом. Этой смесью намазать свинину.
3. Выложить мясо на фольгу и завернуть.
4. Готовить в предварительно разогретой духовке 1 ч.
5. Потом достать, раскрыть верх, посыпать оставшейся паприкой и поставить в духовку еще на 3-5 мин.
6. Дать мясу остыть и нарезать ломтиками.



Торт заливной «Танец Посейдона»



«Я это блюдо готовлю с вечера. На фото: мой брет Иван».

Лидия Симченко, ул. Комсомольская, 92, с. Усатово Одесской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 п. (25 г) быстрорастворимого желатина, 500 г сметаны, петрушка, укроп, замороженная «мексиканская смесь», 1 б. маслин без косточек, 100 г печенья «Хрустик с маком», 1 б. горбуши в масле или 240 г крабовых палочек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желатин по инструкции на упаковке развести в воде, добавить в сметану.
2. В большой емкости перемешать со сметаной рубленую зелень, приготовленную по инструкции мексиканскую смесь, порезанные на 2 части маслины, печенье, измельченную горбушу или порезанные небольшими кубиками крабовые палочки.
3. В форму для заливного вылить смесь и поставить в холодильник застывать.

Салат «Королевская мантия»



Лариса Садовская, ул. Волкова, 17, кв. 7, г. Черкассы

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 небольшая пекинская капуста, 2 б. (по 125 г) шпрот, 3 киви, 1 б. (450 г) кукурузы, 5 вареных яиц, 3 крупных красных сладких перца, 250 г майонеза, соль, 4 шт. чернослива

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На плоскую тарелку выложить слоями (каждый слой смазывать майонезом): нашинкованную и перетертую с солью капусту, размятые шпроты, порезанные ломтиками киви, кукурузу, порезанные кубиками яичные желтки, потом белки.
2. Бока салата выложить порезанным небольшими кубиками перцем.
3. Украсить верх салата «хвостиками» из чернослива.



Елена Кожемякина, г. Киев

Заливное «Изысканное»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 пучок укропа, 200 г маринованных грибов, 1 лимон, 3 п. желатина, 200 г крабовых палочек, по 3 ст. л. горошка и кукурузы, по 1 б. шпрот и оливок или маслин б/к, 900 мл кипячёной воды, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рубленый укроп распределить по форме, выложить шляпками вниз грибы. Между грибами выложить очищенный и порезанный полукольцами лимон. Залить небольшим количеством разведённого и подсоленного желатина, дать застыть.
2. Выложить порезанные кружочками кребовые палочки, горошек, залить подсоленным желатином, дать застыть.
3. Выложить маслины, залить желатином, дать застыть.
4. Шпроты выложить на застывший желатин, потом кукурузу, залить желатином и поставить в холодильник до полного застывания.

Совет от Елены

● **Растворяйте желатин по мере приготовления слоёв ассорти.**

Салат с грибами и рисом

Наталья Башкатова, г. Харьков

ПОНАДОБИТСЯ

● 100 г риса, 200 г маринованных грибов, 10 маслин без косточек, 1-2 пал. копченого сулугуни, 2-3 маринованных огурца, 1/3 б. горошка, петрушка, соль, перец, соевый соус, 1 ч. л. сока лимона, 80 г рестительного масла



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис отварить и охладить.
2. Грибы промыть, порезать и обжарить на масле.
3. Маслины и сулугуни нарезать колечками, а огурцы – полукольцами.
4. Все соединить, добавить горошек, грибы, рубленую зелень, заправить маслом.
5. Посолить, поперчить, полить соевым соусом с лимонным соком и перемешать.

«На большие праздники я всегда его готовлю и скажу, что гости – все в восторге. На фото: я с сынишкой Лазарем».

Юлия Шкуро, с. Подлипное Сумской обл.

Блинчатый гусь

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 тушка гуся или утки, соль, перец

Для блинчиков:

● 1 л молока на утку или 0,5 л на гуся, 2-3 яйца, соль, мука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Птицу освободить от шкурки (шкурку надо снимать аккуратно, чтобы не повредить).
2. Мясо отварить, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить.
3. Блинчики. Из муки, яиц, молока и соли сделать тесто, как на тоненькие блинчики, и пожарить.
4. Блинчики начинить мясом.
5. Шкурку птицы плотно наполнить блинчиками (но стараться аккуратно, чтобы при жарке шкурка потом не лопнула).
6. Придать птице форму, обмотать марлей и запекать, пока не зарумянится. Во время жарки периодически поливать жиром, что выделяется.
7. С готового гуся снять марлю, по желанию украсить и подать на стол, а потом, уже при гостях, порезать.



Совет от Юлии

● **Я часто блинчики начиняю ливером, а мясо гуся оставляю для холодного.**

Салат «Семицветик»

Лилия Свердлова, г. Житомир

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 луковица, 150 г синей капусты, 1 яйцо, 1 ст. л. муки, 200 г куриного филе, 0,5 б. кукурузы, 100 г моркови по-корейски, 1 сладкий гранат, 0,5 п. майонеза



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук порезать кубиками и замариновать в уксусе.
2. Капусту нашинковать, перетереть с солью, полить постным маслом, перемешать.
3. Яйцо перемешать с мукой, пожарить омлет и мелко порезать.
4. Куриное филе обжарить на масле.
5. На большое блюдо выложить подготовленные продукты в виде лепестков, а в середину селата вложить маринованный лук.
6. Украсить майонезом.

«Золотая» семга



«На фото: мой муж».

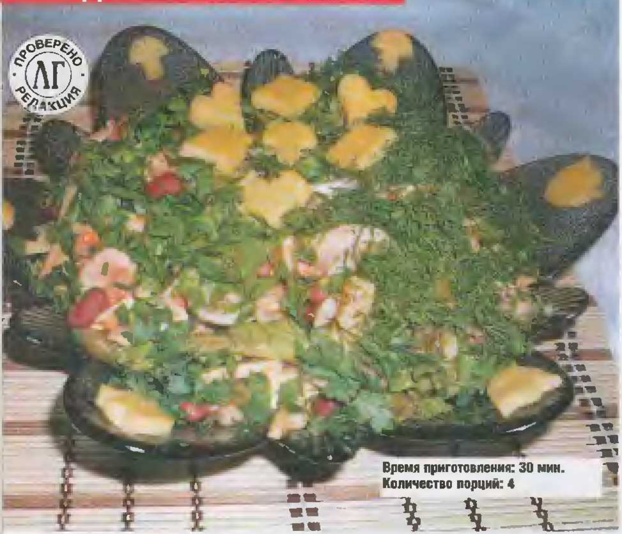
Юлия Беляй, ул. Зверькова, 78 а, кв. 16, г. Донецк

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кусок семги (примерно 800 г)
● 1 п. сметаны
● 1 лимон
● соль, перец
● петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кусок семги порезать, не дорезая до конца, полить соком лимона, посолить, поперчить и оставить на 20 мин.
2. Противень смазать растительным маслом, выложить рыбу и смазать ее сметаной.
3. Запекать в духовке при t 200°С 20-30 мин.
4. Потом рыбу остудить, выложить на блюдо, украсить петрушкой.



Тамила Довбенко, г. Немиров Винницкой обл.

Мексиканский салат

ПОНАДОБИТСЯ
- 200 г твердого сыра
- 0,5 пучка зеленого салата
- 350 г консервированной фасоли (белой, красной, спаржевой)
- 1 небольшая луковица
- 0,5 п. петрушки
- 150 г свежих шампиньонов

Для заправки:
- 150 г протертых помидоров
- 2 ст. л. уксуса
- 1 ст. л. растительного масла
- 1/2 ч. л. чили
- соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр и салат порезать соломкой.

2. Фасоль отцедить.

3. Лук порезать тонкими кольцами, а петрушку мелко порубить.

4. Грибы хорошо промыть, обсушить и порезать тонкими ломтиками.

5. Заправка. Из помидоров, уксуса, растительного масла приготовить маринад (закипятить), заправить его чили, солью, перцем.

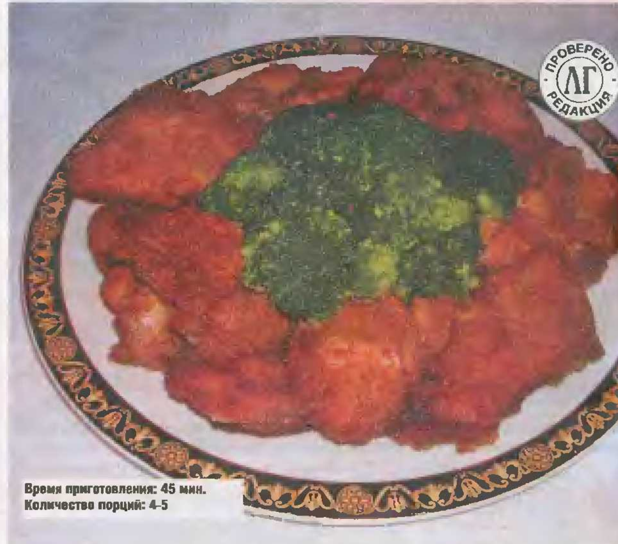
6. Все ингредиенты соединить, залить заправкой, перемешать.

7. При подаче на стол посыпать зеленью.

Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя

Лариса Каавун советует

- **Лук и шампиньоны нужно сбрынуть соком лимона и оставить немного промариноваться (5-7 мин).**
- **Вместо протертых помидоров можно взять томатный сок.**
- **Чтобы салат приобрел пикантный вкус, заправку необходимо делать острее.**



Оксана Дяговец, г. Докучаевск Донецкой обл.

«Мясо получается нежное и ароматное. Имеет замечательный вкус, как в горячем, так и холодном виде».

«Мясо аллигатора»

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг куриных окорочков
- 1 б. соевого соуса
- 4-5 зубков чеснока
- соль, перец
- лавровый лист
- специи по вкусу
- растительное масло
- панировочные сухари

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Если окорочка замороженные – разморозить, отделить мясо от кости, удалить хрящи и кожицу.

2. Порезать мякоть средними кусочками и выложить в эмалированную миску.

3. Добавить растертый чеснок, лавровый лист, соль, перец, приправы по вкусу, перемешать.

4. Потом влить соевый соус, еще раз перемешать и поставить в холодильник на 2-3 ч (можно дольше).

5. Затем кусочки мяса обвалять в панировочных сухарях и обжарить с двух сторон на растительном масле

Лариса Кавун советует

- **На 1 кг куриных окорочков достаточно будет 0,5 ст. соевого соуса.**
- **Окорочка желательно брать крупные, чтобы легче было отделять мякоть от кости.**
- **Из специй можно добавить немного карри, а также сухой или свежий базилик.**
- **Подавать мясо можно с отварной капустой: брокколи или брюссельской, а также с отварным картофелем или рисом.**





Время приготовления: 2 ч 40 мин.
Количество порций: 8

Сытное блюдо

«Предлагаю рецепт приготовления праздничного блюда, которому уже больше 100 лет. На фото: моя бабушка и мама».

Жанна Хименко, г. Кременчуг Полтавской обл.

Подчеревина фаршированная «Фартушок»

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кусок свиной подчеревины (1,5 кг), соль, перец, зелень

Для коржа:

- 1 ст. (200 мл) кефира, 1 ст. (250 мл) муки, 1/2 ч. л. соды, щепотка соли

Для начинки:

- 300 г вареных куриных потрохов (сердце и пупки), 1 ст. молока, испеченный молотый корж, 3 яйца, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В кефире растворить соду, соль, муку и замесить тесто. Вылить тесто в смазанную сковороду и испечь корж. Корж можно испечь за 1 день до приготовления (ф. 1).

2. Подчеревину разрезать как книжку, посолить, поперчить.

3. Начинка. Куриные потроха мелко порезать, добавить специи, молотый корж, яйца, тщательно перемешать. Потом влить теплое молоко, еще раз вымесить (ф. 2).

4. Подчеревину до половины плотно зашить ниткой, выложить начинку и зашить до конца (ф. 3).

5. В мясе толстой иголкой аккуратно сделать проколы и запечь в духовке до золотистого цвета или же в гусятнице, положив на дно кольца лука.

6. Запекать в духовке до готовности примерно 2 часа.

7. Потом подчеревину вынести на холод, охладить (ф. 4).

8. Перед подачей порезать ломтиками, украсить зеленью.

Лариса Кавун советует

- **Вес подчеревины для фаршировки должен быть не меньше 1 кг. Для этого рецепта подойдет подчеревина, в которой больше мясной части.**
- **Перед фаршировкой подчеревину необходимо изнутри отбить.**
- **В фарш можно добавить обжаренный лук, а также рубленый укроп.**

КОНКУРС!



Покажи свой мастер-класс! Для этого пришли рецепт и фото интересного блюда, а также 3-5 фото его поэтапного приготовления. За опубликованный подробный рецепт с фото получишь приз 100 грн!

См. стр. 66



1



2



3



4



Красна изба пирогами!

Для журналу «Люблю готовить!» я склала віршик.

Люблю танцювати,
Люблю я співати,
Але найбільше – люблю готувати.
Для мами, для тата,
Для рідного брата...
Люблю готувати і крапка на цім.
І друзі радіють стравам моїм!

Галя Бенедищук, 12 років, м. Київ

Пиріжки з м'ясом

ПОТРІБНО

● 250 г борошна, 50 г маргарина, 150 г творогу, 2 яйця, 200 г м'ясного фаршу, сіль, перець, 70 мл молока, рафінована олія

ПРИГОТУВАННЯ

1. Треба все борошно, розтоплений маргарин, творог, 1 яйця посолити, поперчити і замісити тісто.
2. Тісто розкатати колом товщиною 5 мм (можна більше) і нарізати прямокутниками.
3. Фарш посолити, поперчити, вимішати.
4. На половинку кожного прямокутника покласти м'ясну начинку, другу половину покласти зверху і щільно притиснути.
5. 1 яйце збити з молоком і змастити пиріжечки.
6. Поверхню кожного пиріжка розрізати вздовж.
7. Смажити на сковороді до золотистої скоринки.

Поради від Галі

● **Замінити фарш можна вареною ковбасою, відвареною рибою, овочами.**
● **Коли вже обсмажите, пиріжки можна посипати твердим сиром.**



КОНКУРС!

Прояви свои способности на страницах журнала – присылай письмо с рецептом и фото приготовленного блюда. Ты не только удивишь своих родных и друзей, но и получишь шанс выиграть призовые 50 грн.

См. стр. 66

Катя Крушина, 12 лет, г. Прилуки Черниговской обл.

Торт с творожной начинкой

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
● 1 п. маргарина, 0,5 ст. сахара, 3 ч. л. какао, 2 ст. муки



Для начинки:
● 400 г творога, 3 яйца, 3/4 ст. сахара, горсть изюма, щепотка соды и ванилина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Маргарин растопить, перемешать с сахаром и какао, потом добавить муку.
2. Начинка. Творог растереть с яйцами, сахаром, добавить соду, изюм, ванилин, перемешать.
3. Форму смазать маргарином и немного присыпать мукой. Большую часть теста выложить на дно формы и сделать бортик.
4. Начинку выложить на тесто.
5. Оставшееся тесто натереть на крупной терке сверху начинки.
6. Выпекать в разогретой до 180-200°С духовке примерно 50 мин.
7. Готовый торт охладить, вынуть из формы и порезать.

Рыба «Объеденье»

«Свободное от уроков время люблю проводить на кухне. Это вкусное блюдо научила меня готовить моя мамулечка Оля».

Анастасия Максименко, 12 лет, с. Натальино Харьковской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг рыбы, 3 ст. л. муки, 2 яйца, соль, растительное масло, 200 г твердого сыра



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу почистить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить.
2. Потом обвалять в муке и «окунуть» во взбитые яйца.
3. Обжарить на масле с двух сторон до готовности.
4. Потом посыпать твердым сыром и поставить в микроволноеку на 2 мин.

Мюсли по-домашнему



«Мне 12 лет, очень люблю удивлять своих родителей и двух братиков чем-то вкусненьким».

Виктория Просенюк, г. Березовка Одесской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 ст. л. овсяных хлопьев, 1-2 яблока, по 5 шт. кураги и чернослива, по 10 шт. изюма и орехов, 2-3 ст. л. меда, сок половины лимона, 5 шт. овсяного печенья

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овсяные хлопья запарить.
2. Яблоко потереть на терке.
3. Курагу, изюм, чернослив, запарить и мелко порезать.
4. Орехи мелко порезать.
5. Заправить мюсли медом, соком лимона, потертым печеньем.



«Я прихильниця української кухні. У мене багато друзів, що люблять страви, які я готую в печі. А піч для мене власноруч зробив чоловік Олексій. На фото: я з пирогами, мій чоловік Олексій і подруга Лариса».

Лідія Горбатенко, с. Млини Полтавської обл.

Щедрый стол

Тісто для пирогів

ПОТРІБНО

- 0,5 л теплого молока
- 150 г маргарину
- 2 яйця
- 1 скл. цукру
- 2 ст. л. олії
- 50 г дріжджів
- 1,5 кг борошна

ПРИГОТУВАННЯ

Замісити тісто і поставити в тепле місце, щоб підійшло.

Начинка з калини

ПОТРІБНО

- ягоди калини, цукор до смаку, крохмаль

ПРИГОТУВАННЯ

1. Ягоди калини промити, скласти в каструлю, додати цукор, поставити на вогонь, закип'ятити.
2. Окремо розвести у холодній воді крохмаль, всипати до ягід і заварити.

Начинка з квасолі

ПОТРІБНО

- 3 скл. вареної квасолі, 1 скл. маку, 100 г вершкового масла, дрібка солі, цукор до смаку

ПРИГОТУВАННЯ

1. Квасолю пропустити через м'ясорубку.
2. Додати мак, розтоплене вершкове масло, сіль, цукор, перемішати.

КОНКУРС!



Дорогие бабушки! Поделитесь своими замечательными и проверенными временем рецептами и такими востребованными советами. Присылайте в редакцию письмо с фото. За опубликованный рецепт – 50 грн.

См. стр. 66

«Эти рецепты много лет назад привезла из Беларуси моя бабушка. Теперь по ним готовим я и моя мама. На фото: моя бабушкв Нина».

Ирина Шлюева, ул. Папанина, 18, с. Гришино Донецкой обл.

Колбаса белорусская вяленая



ПОНАДОБИТСЯ

- 5-6 кг свиного ошейка, головка чеснока, 2 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. тмина, 1 ст. водки, соль, тонкие свиные кишки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить все остальные ингредиенты, перемешать и оставить на 30 мин.
2. Обработанные свиные кишки начинить фаршем через специальную насадку в мясорубке.
3. Оставить колбасы на 12 ч под гнетом, затем тщательно натереть солью и подвесить в хорошо проветриваемом помещении (например, на чердаке).
4. Через 2-3 недели колбаса готова.

Кровянка в банках

ПОНАДОБИТСЯ

- 5 л крови, 2 кг сала, 1 л молока, 5-6 яиц, 1 ч. л. соды, 2 ст. риса, перец, соль, чеснок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сало порезать мелкими кусочками.
2. Добавить все остальные ингредиенты, перемешать.
3. Наливать в банки до половины и после закипания воды стерилизовать 2 ч.
4. Затем еще горячие банки закатать.

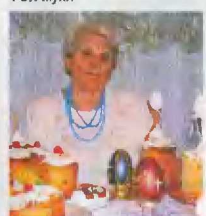
Кулич «Семейный»

«Хочу предложить рецепт кулича, который готовила еще моя мама».

Валерия Билевич, г. Севастополь, АР Крым

ПОНАДОБИТСЯ

- 70 г дрожжей, 1 ст. молока, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 0,5 ст. сахара, ванилин, 1 ч. л. соли, 200 г миндаля, 4 ст. муки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить 1 ст. муки.
2. Когда опаре поднимется, добавить взбитые с сахаром яйца, ванилин, соль, оставшуюся муку и долго вымешивать с растопленным сливочным маслом, пока тесто не будет отставать от рук.
3. В конце вымешивания добавить рубленый миндаль, тесту дать подойти в теплом месте 2 ч (2 раза осадить).
4. Затем разложить тесто в формы (на 1/3), выстланные промасленной бумагой, дать подойти и выпечь.

Бабушкины куличи

«Моя бабушка печет вкуснейшие куличи. Попробуйте и вы приготовить по этому рецепту».

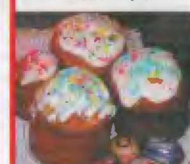
Наталия Коленова, г. Харьков

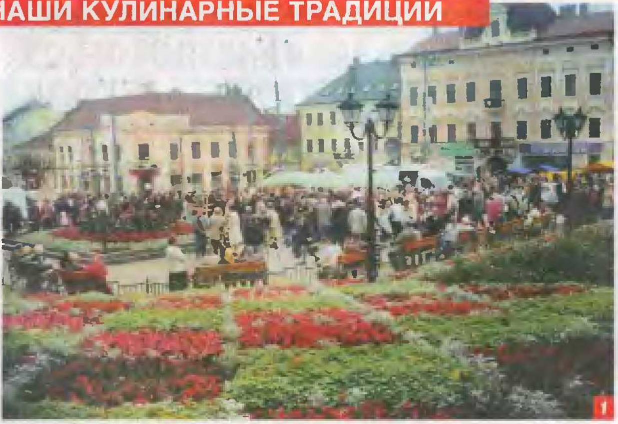
ПОНАДОБИТСЯ

- 100 г дрожжей,1 л молока, 350 г сливочного маргарина, 3 ст. сахара,10 желтков, 2 яйца, 1 ч. л. соды, ванилин, 3-литровая банка муки, 400 г изюма
- **глазурь:** взбить 1 белок с 1 ст. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи растереть с 1 ст. л. сахаре, добавить 1 ст. л. муки, 0,5 ст. тёплого молока и щепотку соли, перемешать и поставить в тёплое место.
2. Когда подойдёт в 2 раза, добавить 10 желтков и 2 яйца, растёртые с 3 ст. сахара, ванилином и содой. Хорошо всё вымесить, добавить оставшееся молоко и муку, просеянную 2-3 раза. Всё хорошо вымесить и поставить подходить в тёплое место.
3. Когда подойдёт, добавить растопленный маргарин и изюм, дать ещё раз подойти и раскладывать в формы (на 1/3), смазанные смальцем. Дать подойти и выпекать.
4. Остывшие куличи смазать глазурью и украсить.





1

Праздник города

«Я хочу рассказать о своем необыкновенно красивом городе. В разные эпохи Черновцы пребывали под влиянием разных стран и это сильно отразилось на культуре нашего города».

Альбина Чеснокова, ул. Лепкого, 18, с. Мамаевцы Черновицкой обл.

Недавно мы отмечали 600-летие города (ф. 1). На всех площадях на празднике были представлены культуры разных народов. На Центральной площади (ф. 2) – культура и кухня украинская (ф. 3), на Соборной – еврейская, на Театральной – румынская, на площади Филармонии – немецко-австрийская, на Турецкой – армянская, российская и корейская. На самой красивой улице имени Кобылянской была показана польская культура и кухня, а также были открыты новое литературное кафе и «кав'ярня». Всюду звучала музыка, люди были одеты в красивые национальные костюмы или же просто в нарядную одежду. Все с радостью прогуливались по городу и наслаждались праздником. На центральной площади был выставлен для угощения огромный шестиметровый торт, на котором были изображены университет (бывшая метрополия) и другие очень красивые архитектурные шедевры (ф. 4, 5). Сколько гостей в те дни принял город! Повсюду звучала иностранная речь. В дни празднества на всех площадях звучала музыка, выступали знаменитости Украины и ближнего зарубежья, фольклорные ансамбли – польские, словацкие, румынские. А вечером можно было увидеть шикарные фейерверки. Чувство радости и гордости испытывали все мы, жители этого необыкновенно красивого города.

Еще хочу предложить блюдо еврейской кухни.

КОНКУРС!

Пришли письмо с рассказом о своём городе или селе, ваших кулинарных традициях (обязательно с 3-4 фото). Как в вашей местности отмечают традиционные праздники? Приз за опубликованный рассказ – 100 грн.

См. стр. 66



2



3



4



5

Рыба, фаршированная ломтиками

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 рыбина (800-900 г), 3 луковицы, 1 белая булочка, панировочные сухари, 1 яйцо, 1 свекла, 1 морковь, лавровый лист, соль, перец, щепотка сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу почистить, промыть, порезать на 5 частей. Сделать надрезы на спинке, снять мякоть со спинок, а на ребрах оставить.

2. Начинка. Пропустить через мясорубку мякоть, 1 луковицу, замоченную и отжатую булочку. Добавить обжаренную луковицу, сухари, яйцо, сахар, соль, перец, вымесить.

3. Свеклу и морковь порезать кружочками, луковицу мелко порезать и пересыпать ее перцем.

4. Из фарша сформировать небольшие тефтельки, выложить их в слинки, а также внутрь между ребрами.

5. Уложить в продолговатый казан кружочки свеклы, моркови, половину порезанного лука.

6. Потом выложить рыбу (сохраняя ве первоначальную форму), слегка прижать кусочки друг к другу.

7. Влить к рыбе (аккуратно, по краям кастрюли) подсоленный кипяток, чтобы рыба была покрыта полностью, положить лавроеый лист.

8. Варить с открытой крышкой 2 ч.

9. Когда готовая рыба немного остынет, ее аккуратно достать, выложить на блюдо, украсить овощами, соус процедить и залить. Поставить на холод.



Испытано на себе



«Эффект – очищение организма от шлаков и токсинов, а также минус 5-7 кг без вреда для здоровья. Можно повторять 1 раз в полгода. Надеюсь, мой чудо-рецепт поможет всем».

Наталья Коноплянко, ул. Р. Люксембург, 6, кв. 302, г. Мелитополь Запорожской обл.

Похудейка

Начинать диету необходимо в пятницу вечером.

Кушать можно все, но после 18.00 – ничего. А перед сном в течение месяца кушать по 1 ст. л. смеси «Похудейка».

ПОНАДОБИТСЯ

- по 100 г кураги, чернослива, инжира, изюма, меда, листьев сенны

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сенну залить горячей водой.
2. Курагу, чернослив, инжир, изюм пропустить через мясорубку.
3. Добавить набухшую а горячей воде сенну, мед, перемешать.
4. Выложить массу в стеклянную банку.
5. Хранить в холодильнике.

Салат «Загадка»

Виктория Веретенникова, г. Киев

ПОНАДОБИТСЯ

- 2-3 небольшие вареные свеклы
- 0,5 ст. изюма
- 0,5 ст. тертого твердого сыра
- чеснок
- майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу и сыр потереть на крупной терке.
2. Изюм промыть, обдать кипятком, подсушить.
3. Все ингредиенты соединить, заправить растертым чесноком и майонезом.



КОНКУРС!

Поделись проверенными чудо-рецептами, которые помогли тебе справиться с лишним весом или же просто оздоровили организм (фото обязательно). Приз за опубликованное письмо – 50 грн.

См. стр. 66

Юлія Пелих, смт Красне-2 Львівської обл.

Салат «Диво»

ПОТРІБНО

- 4 тверді хурми
- 1 цибулина
- 1 велике яблуко
- 2 ст. л. лимонного соку та оливкової олії
- 1 ч. л. цукру
- мелений перець

ПРИГОТУВАННЯ

1. Хурму та цибулю порізати тонкими півкільцями, а яблуко – тонкими скибочками.
2. Лимонний сік перемішати з олією і полити салат.
3. Обережно перемішати, посипати цукром та перцем.

Холодний суп з овочами

ПОТРІБНО

- 1,5 л знежиреного кефіру. 2 зубки часнику, по 2 цибулини, морквини, солодкого парцю різного кольору, 2 ст. л. кропу, сіль, перець



ПРИГОТУВАННЯ

Овочі нарізати кубиками, викласти у тарілки. Кефір посолити, поперчити, додати розтертий часник, перемішати. Залити цією сумішшю овочі. Посипати кропом.

Коктейль



На фото: моя дочь Настя.

Елена Марусяк, г. Коломыя Ивано-Франковской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 ст. молока
- 1 ст. л. овсяных хлопьев
- 1 ч. л. меда
- 1 банан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все компоненты тщательно взбить в блендере. Ни меда, ни овсянки вы в коктейле не почувствуете. А какая вкуснятина!

Смакота!

«Його варим ми і смажим,
Його коптим і печем
Ні на що не проміняєм,
З ним ми довго проживем!»

Олександр Бесараб, м. Ніжин Чернігівської обл.





Сало з цибулинням

ПОТРІБНО

● 1 кг свіжого сала, 1 л води, 1 скл. солі, 1-2 жменьки (можна більше) цибулиння, головка часнику, молотий перець

ПРИГОТУВАННЯ

1. Свіже сало нарізати шматочками, викласти у підсолену воду з цибулинням і варити 30-45 хв.
2. Коли сало схолоне, натерти його подрібненим часником і посипати молотим перцем.
3. Потім загорнути в папір чи целофан і покласти в морозилку.
4. Якщо в холодильнику немає місця, то шматочки готового сала складіть у баночки і залийте тим розсолом, у якому воно варилось, і закатайте.



КОНКУРС!

У каждого народа есть блюда, которые можно назвать «визитной карточкой» страны. На Украине это, конечно же, борщ. Присылай оригинальный рецепт приготовления борща (фото обязательно) и выигрывай 50 грн.
См. стр. 66

Сало з приправою

ПОТРІБНО

● 1 кг свіжого сала, приправа

ПРИГОТУВАННЯ

1. Свіже сало наріати довгими шматками, щоб зручно було поставити їх у 1-2- чи 3-літрові банки.
2. Кожен шматочок обкачати у приправі до м'яса або у приправі до сала і поставити у банки, зверху прикрити металевими кришками (не закатувати).
3. Банки з салом поставити у холодну духовку (не в гарячу, бо можуть банки потріскатись) на решітку або на деко і тримати там 30-45 хв. з моменту закипання (кипіти почне смалець, який виділився зі шматочків сала).
4. Після цього банки з салом можна закатати. Або сало з банок вийняти, охолодити і покласти в морозилку.

«Любовь к приготовлению еды мне еще с детства привила моя мама. Она повар-кондитер по специальности, а теперь уже 10 лет еще и матушка, а папа – священник православной церкви. Поэтому постные блюда с Божьей помощью у нас получаются особенно вкусными и полезными».

Галина Тютюнник, г. Карловка Полтавской обл.

Морской коктейль



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 отварные тушки кальмаров, 2 свежих огурца, 4 вареные картофелины, 1 б. черной белковой икры, 1 пучок зеленого лука или 1 луковица, 250 г постного майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кальмары, огурцы и картофель порезать соломкой.
2. Зеленый лук мелко порезать (если репчатый лук – порезать соломкой и замариновать).
3. Все соединить, добавить икру, заправить майонезом.

Паштет постный

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г белого хлеба, 20 шт. грецких орехов, 3 небольшие головки чеснока, 100 г шампиньонов, 3 ст. л. постного масла, соль, перец



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хлеб замочить в воде, орехи и чеснок почистить.
2. Грибы мелко порезать и обжарить на масле.
3. Хлеб отжать, вместе с орехами и чесноком пропустить через мясорубку, а потом взбить миксером.
4. В конце взбивания добавить жареные грибы, посолить, поперчить.

Печенье к чаю



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 ст. пива, 1 ст. л. растительного масла, сахар для посыпки, мука (примерно 2 ст.)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Часть муки смешать с маслом, влить пиво и замесить крутое тесто.
2. Тесто раскатать тонким слоем (3-4 мм), посыпать сахаром, слегка вдавить скалкой.
3. При помощи фигурного ножа или формочек вырезать печенье, посыпать сахаром.
4. Аккуратно переложить изделия на противень, слегка посыпанный мукой, и выпекать до золотистого цвета.

Лапшовая бабка



«На фото: моя дочь с готовым блюдом».

Галина Химич, г. Лубны Полтавской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г лапши (лучше домашней)
● 5 яиц
● 1/4 ч. л. соды
● соль по вкусу
● 1 ст. л. жира для жарки
● 200 г колбасы
● 2 луковицы
● 0,5 ст. молока
● 100 г сала

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лапшу отварить до полуготовности, дать стечь воде, охладить.
2. Взбить яйца с молоком, содой и солью.
3. Мелко порезать и обжарить на жиру лук и колбасу.
4. В форму на дно уложить тонко порезанные кусочки сала, на него – половину лапши.
5. Затем лук с колбасой и оставшуюся лапшу.
6. Залить яичной смесью и запекать 40-50 мин в духовке до готовности.

Буженина праздничная



«На фото: я с сыном».
Лидия Пивторак, г. Полтава

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свиного ошейка, 30 г чеснока, 50 г моркови, 500 г хлебного кваса, 50 г уксуса, 1 луковица, соль, перец молотый и горошком, лавровый лист, фольга для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нашпиговать кусочками чеснока и моркови.
2. Натереть мясо смесью соли и перца, сложить в эмалированную кастрюлю, залить хлебным квасом с уксусом.
3. Добавить порезанный кольцами лук, лавровый лист, перец горошком и поставить на 1-2 суток в холодное место.
4. Потом мясо завернуть в фольгу и запечь в духовке до готовности. За 10-15 мин до конца запекания фольгу развернуть.
5. Готовую буженину охладить, порезать тонкими ломтиками.

Любі друзі!



Українська кухня з давніх-давен не обходилася без смачних вареників. У мене сім'я велика – чоловік, 4 доньки і 2 сина. Дівчатка хоча ще маленькі, але вже придивляються і допомагають мені ліпити варенички. В нас їх всі дуже люблять. Ми разом місимо тісто із води, борошна, солі і яєць. Начинку робимо із вареної картоплі, а заправляємо готові варенички топленим салом. Якщо робимо начинку із капусти – відварюємо її, ще раз можна посікти, посолити, поперчити і підсмажити на олії до золотистого кольору. Ще начинку можна робити із сиру, додаючи дрібку солі і яйця. Такі вареники ліпше заправляти маслом чи сметаною. А ще дуже смачні вареники із вишень і малини. Їх, виббравши з окропу, відразу пересипаємо цукром. При варці, щоб вареники не злипалися, окріп потрібно трішки підсолити.



На фото: мої доньки Марія, Василинка, Софійка.

Галина Марків, с. Куропатники Тернопільської обл.

Марина Юрченко, м. Хорол Полтавської обл.

Ковбаса «Смачна»

ПОТРІБНО

● 10 середніх картоплин
● 300-400 г м'ясного фаршу
● 1 голівка часнику
● сіль, перець
● 2 середні кишки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Картоплю натерти на дрібній терці, додати фарш, розтертий часник, посолити, поперчити за смаком і перемішати.
2. Цією масою начинити кишки.
3. Запікати у духовці при t 150-200°С до готовності.





Елена Фатеева, ул. Комсомольская, д. 101, кв. 21, г. Энергодар Запорожской обл.

Поросенок «Класс!»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 маленький поросенок, 2 лимона, соль, перец, 1 чашка растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поросенка хорошо промыть, насухо вытереть и опалить «щетину».
2. Внутреннюю часть поросенка натереть лимоном, посолить, поперчить и надеть на вертел (проследить, чтобы вертел находился параллельно позвоночной части поросенка).
3. Затем привязать нижнюю часть тушки к вертелу, а брюшко зашить (внутренности заранее удалить). Оставить его на 1-2 ч в вертикальном положении, чтобы обсох.
4. За это время зажечь угли, и как только они раскалятся, установить вертел над углями и начать жарить, вращая быстро, чтобы не подгорал.
5. Смазывать время от времени растительным маслом и лимоном, чтобы получилась хрустящая корочка.

Сальтисон

Оксана Мищенко, ул. Специалистов, 11, с. Камянка Херсонской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● свиная голова, вода, соль, перец черный молотый и горошком, лавровый лист, чеснок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свиную голову порубать, хорошо вымочить в течение 3-4 ч.
2. Потом выложить куски в кастрюлю, залить водой так, чтобы только покрыла мясо, и варить на слабом огне около 2 ч. Во время варки посолить, поперчить, положить лавровый лист.
3. Потом отделить мясо от костей. Щечки отложить, а мясо порезать. По вкусу посолить, поперчить, сложить в миску.
4. В юшку добавить толченый чеснок, настоять, процедить; влить в миску с мясом, чтобы юшка не полностью покрыла мясо.
5. Поставить сальтисон в холодильник, чтобы застыл.
6. Когда застынет, поставить миску на водяную баню на несколько секунд и перевернуть на блюдо.

Форшмак



Галина Сибирева, г. Харьков

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 крупные селедки, 6-7 вареных картофелин, 2 луковицы, 1 большое кислое яблоко, 3 вареных яйца, 3 ст. л. 3% уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, 2 ст. л. сахара, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Селедку разделать на филе, пропустить через мясорубку с отваренным картофелем, луком, очищенным яблоком.
2. Белки мелко потерать, добавить в смесь и тщательно вымесить до однородной массы.
3. Выложить форшмак в салатницу.
4. Желтки перетереть с уксусом, маслом, горчицей, сахаром и смазать этим соусом форшмак.
5. Украсить зеленью.

Совет от Галины

● Если селедка очень соленая, ее можно вымочить в молоке или воде.

В праздник



«Наближається Велике свято Воскресіння Христове. Готуючись до свята, кожна людина хоче зустріти його в чистій хатині, тож нехай ваше серце, душа будуть готовими зустріти і запросити Ісуса до свого серця. Залишайтеся з люблячим Богом. Христос Воскрес!»

Вікторія Куспісь, м. Львів



См. стр. 66

Морквяні кекси

ПОТРІБНО

● 175 г вершкового масла або маргарина, 200 г цукру, 300 г борошна, 1 ч. л. порошку до печива, 3 яйця, ванільний цукор, 250 г моркви, цукрова пудра для посипки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Масло збити з цукром.
2. Борошно з'єднати з порошком до печива і додати до масла.
3. Потім додати яйця і ванільний цукор, обережно перемішати.
4. Додати натерту на дрібній терці моркву і ще раз вимішати.
5. Змастити форми жиром і посипати злегка борошном, викласти тісто і випікати у розігрітій до t 160°С духовці приблизно 30 хв.
6. Кекси охолодити, викласти із формочок у тарілку, посипати цукровою пудрою.

Десерт «Пташине молоко»

ПОТРІБНО

● 10 г (1 ст. л.) желатину, 4 яєчні білки, 1 скл. цукру, 1/2 ч. л. лимонної кислоти, 30 г шоколаду, 6 ст. л. води

ПРИГОТУВАННЯ

1. Желатин залити водою. Як добре настоїться – розігріти (не доводячи до кипіння), охолодити.
2. Яєчні білки збити міксером в піну, додати цукор, лимонну кислоту і знову збити.
3. До збитої суміші додати розведений желатин, все перемішати.
4. Викласти у форми, змочені водою, і поставити у холодильник на 2 год.
5. Зверху можна посипати тертим шоколадом.



Віта Виштикалюк, м. Рівне

Торт «Вишнева гора»

ПОТРІБНО:

Для тіста:

● 3 яйця, 1 скл. цукру, 1 ч. л. соди, 6 ст. л. соку з вишень, 3 ст. л. вишень без кісточок, 1,5 скл. борошна

Для крему:

● 350 г вареного згущеного молока, 150 мл йогурта вершкового

ПРИГОТУВАННЯ

1. Всі інгредієнти для тіста змішати, вилити в круглу форму і випікати в духовці.



2. Готовий охолоджений корж розрізати на 3 частини.
3. Один корж відкласти – це основа торта. Два коржі, що залишились, нарізати великими кубиками.
4. Крем. Згущене молоко перекласти в миску, ретельно розмішати, після чого по ложці додавати йогурт і збивати.
5. Конусоподібну форму застелити зсередини харчовою плівкою.
6. Кожний шматочок тіста опустити спочатку в крем, потім акуратно покласти у форму.
7. Цілий корж полити вишневим соком і покласти зверху. Накрити торт тарілкою, на яку покласти щось для пресу, і поставити в холодильник на ніч.
8. Готовий торт перевернути на тарілку і обережно за допомогою плівки вийняти.

Фруктовый торт

«Моему легкому, воздушному фруктовому торту гости всегда рады».

Виктория Рацинская, пр. Г. Гонгадзе, 20 г, кв. 308, г. Киев



ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г крекере «Нежный», 500 г жирной сметаны, 300 г свежей или свежемороженой клубники, 2 банана, 1 апельсин, 3/4 ст. сахара, 1 п. ванильного сахара

Для украшения:

● 1 киви, 3-4 клубники, 100 г шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крем. Сметану взбить с обычным и ванильным сахаром до увеличения массы в 2-3 реза.
2. Фрукты помыть, почистить, порезать пластинками.
3. Шоколед натереть на терке.
4. Выкледывать торт слоями (каждый слой смазывать кремом):

1-й слой: крекер; 2-й слой: апельсин; 3-й слой: крекер; 4-й слой: бананы; 5-й слой: крекер; 6-й слой: клубника; 7-й слой: крекер.

5. Верх торта и бока смазать кремом, посыпать шоколадом, укресить кусочками киви и клубникой.

«Ананасовые цветы»



Нина Макуха, г. Миргород Полтавской обл.

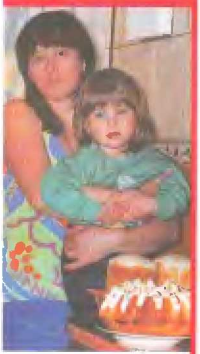
ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г слоеного теста, 1 б. консераированных ананасов (кольца), сахарная пудра, 1 яйцо, немного муки, подсолнечное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто разморозить, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 0,3-0,5 см.
2. Разрезать прямоугольник на полоски шириной 1 см.
3. Ананасы обмакнуть с двух сторон в сахарной пудре.
4. Полосками теста, через отверстие, обмотать каждое кольцо ананаса.
5. В центр «цветочка» положить маленький шарик из оставшегося теста.
6. Сверху смазать взбитым яйцом.
7. Духовку резогреть до t 220°С. Противень смазать подсолнечным маслом, выложить изделия и выпекать около 14-20 мин.

Печенье творожное



*Елена Епур,
ул. Маршевая, 56,
г. Днепродзержинск
Днепропетровской обл.*

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г домашнего творога, 200 г маргарина, 0,5 ч. л. соды, гашенной уксусом, 2 яйца, 1-1,5 ст. муки, ванилин, сахар для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог перетереть с маргарином, добавить гашеную соду, яйца, муку с ванилином и замесить тесто.

2. Раскатать, вырезать квадратики, придать им форму конверта.

3. Посыпать сверху сахаром.

4. Выкладывать изделия на смазанный маслом противень и выпекать при t 160-170°С 30-40 минут.

5. Готовое печенье охладить и выложить на блюдо.

*Иванна Войцицкая,
г. Рогатин Ивано-Франковской обл.*

Слоеный пирог с вареньем

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 3 ст. муки, 3 вареных яйца, 17 ст. л. молока, 1/2 ч. л. соли, 6 ст. л. сливочного масла

Для начинки:

● варенье из айвы густое, кокосовая стружка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Из просеянной муки на разделочной доске подготовить «венок», влить в него молоко, смешанное с солью и другими взятыми по рецептуре компонентами и быстро (иначе тесто затвердеет) перемешать до однородной массы. Сделать на поверхности твста в 2-3 местах надрезы примерно 0,5 см толщиной и выдержать 10-15 мин. Тесто раскатать в пласт не толще 1/2 см в виде прямоугольника. Разровнять по всей поверхности слой подготовленного масла (3 ст. л.) такой же формы, но несколько меньшего размера и сложить покрытое маслом тесто вчетверо, чтобы противоположные края сошлись. Снова тесто раскатать скалкой в пласты приблизительно равных первоначальным размерем и толщиной уже в 1 см. Разровнять по всей поверхности слой подготовленного масла (3 ст. л.). Затем оба края теста по длине завернуть к середине так, чтобы они сошлись, не заходя на один за один, а лишь слегка соприкасаясь, и снова сложить посередине там, где сошлись два первоначальных края. Получится 4 пласта теста толщиной по 1 см каждый, а все тесто становится толщиной 4 см.

2. Накрыть тесто влажной салфеткой и поставить в холодильник на 15-20 мин.

3. Готовое тесто разделить надвое. Каждую полоаину раскатать в прямоугольный пласт толщиной 5 мм, положить на сбрызнутый водой противень.

4. Вдоль пласта в средней части положить варенье из айвы, сверху посыпать кокосовой стружкой.

5. Нарезать края пласта теста в виде ленточек, переплвсти их так, чтобы они покрывали начинку. Смазать поверхность желтком и выпекать пирог 30-40 мин при t 220°С.



«Хочу поделиться рецептом, который мы с дочкой готовнм на все большие праздннки. Вкусно, красиво, и выходит много – до 100 штук. На фото: моя дочь Марийка».

Ольга Зацарная, с. Великая Чернеччина Сумской обл.

Пирожные «Корзиночки»



ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 400-500 г маргарина, 1,5 ст. сахара, 2 яйца, 200 г майонеза, 2 ст. л. сметаны, 0,5 ч. л. соды, 1 ст. л. уксуса, 6 больших (250 г) ст. муки

Для крема:

● 300 г молока, 1,5 ст. сахара, 200 г маргарина (обязательно сливочный), 100 г сливочного масла, ванилин, изюм, орехи (по желанию), пищевой креситель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Холодный маргарин натереть на крупной терке, соединить с сахаром, добавить яйца, майонез, сметану, перемешать. Потом добавить гашенную уксусом соду, муку и замесить мягкое тесто.

2. Тесто выложить в формочки (не полные, чтобы осталось место для наполнения кремом). Формочки не смазывать. Выпекать в духовке при t 250°С до золотистого цвета.

3. Крем. Молоко закипятить, добавить сахар, перемешать, снова закипятить и охладить до комнатной температуры. Маргарин и масло натереть на крупной терке, взбить миксером, добавляя понемногу остывшее молоко. Взбивать миксером до однородной эластичной массы, добавить ванилин. Окрашивается во все цвета пищевыми красителями.

4. Украсить корзинки с помощью кондитерского мешочка кремом. Если в корзинках будут «грибочки», то заранее вместе с корзинками выпечь «шапочки» для грибов, просто скачав небольшие кружочки.



Время приготовления: 1 ч 45 мин.
Количество порций: 6

Наталья Керенович, г. Кривой Рог Днепропетровской обл.

Торт «Пенсионерка»

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 250 г творога, 4 яйца, 1 ч. л. соды, гашенной уксусом, щепотка соли, 1 ст. сахара, 2 ст. муки

Для крема:

● 2 ст. молока, 2 ст. л. манной крупы, 200 г сливочного масла, 1 ст. сахара, немного лимонной цедры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Творог перемешать с яйцами, добавить гашеную соду, соль, перемешать. Добавить сахар, перемешать. Потом добавить муку и замесить тесто.
2. Полученную массу разделить на 9 частей.
3. Жарить коржи на сковороде (на плите) с обеих сторон. Сковороду смазывать не надо.
4. Крем. Молоко влить в кастрюлю, закипятить, добавить манку и варить до готовности. Сливочное масло взбить с сахаром, лимонной цедрой. Добавить в манную кашу. Крем остудить.
5. Коржи перемазать кремом и поставить в холодильник на 1 ч, чтобы пропитались.

Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя.

Лариса Кавун советует

● **В зависимости от консистенции творога, муки может понадобиться больше.**

● **Яиц можно взять меньше (2-3 шт.).**

● **Тесто должно быть крутым. Перед выпеканием тесто можно поставить в холодильник на 1 ч.**

● **Перед смазыванием кремом коржи желательно пропитать ягодным сиропом или ликером.**

● **По желанию можно добавить в крем измельченные орехи – вкус торта только улучшится.**

Кондитерська глазур

Хочу запропонувати рецепти приготування глазурі.

Біла глазур

Цукор з водою варити, поки при поладанні у воду не утвориться м'яка кулька. Отриманий густий сироп поступово влити в застиглі збиті білки.

Глазур прозора

Цукор змішати с лимонним соком і білим вином. Розтерти до застигання масси.

Червона глазур

Приготувати звичайну цукрову глазур і додати червоний фруктовий напій.

М'яка шоколадна глазур

Змішати в каструлі сметану, цукор, какао. Довести до кипіння і варити до загустіння на помірному вогні. Потім додати вершкове масло і знову проварити, поки маса повністю не застигне.

Кавова глазур

Готувати так, як і білу глазур, але замість води цукор залити міцною кавою.

Марія Саламаха, вул. Львівська, 307 а, м. Городок Львівської обл.

Кольорові писанки

Щоб написати кольорову писанку, потрібно: варене яйце, писачок, віск, свічка, харчові барвники (жовтого, червоного, зеленого, синього кольору). На холодне варене яйце нанести основний орнамент воском (попередньо нагріваючи писачок нед вогнем). Покласти яйце на 15-20 хв. у фарбу світлого кольору (наприклад жовту). Потім вийняти, просушити, залити воском ті частини яйця, які повинні бути жовті. І знову покласти яйце на 15 хв. у червону фарбу, вийняти, просушити. Знову залити воском візерунок, який має бути червоний. Покласти у темнішу фарбу на 30 хв., вийняти і просушити. Нагрівати яйце над свічкою обережно і поступово, знімаючи ганчіркою розтоплений віск. В кінці намастити яйце олією.



Антоніна Солодуха, м. Володимир-Волинський Волинської обл.

«Печеневка»

По 1 кг печенки, легких, сердца, 2 кг жирного мяса, проварить 15 мин, пропустить через мясорубку, добавить 1 головку растертого чеснока, 2 ч. л. молотого черного перца, 1 ст. водки, 2 ч. л. тмина, посолить, перемешать. Начинить тонкие свиные кишки этой массой и вывесить в проветриваемом помещении (можно хренить и в холодильнике). Перед употреблением порезать на куски по 5-7 см и обжарить.

Ирина Шлюева, с. Гришино Донецкой обл.

Важные мелочи

Если в посуду с хлебом положить яблоко, хлеб не будет черстветь и приобретет приятный запах.

Картофель для салата нужно варить в воде с небольшим количеством уксуса. В таком случае картофель не темнеет.

Около 70% витаминов теряется при варке в соленой воде, поэтому овощи желательно солить перед самым окончанием варки.

Чтобы рыба хорошо подрумянилась, надо перед жаркой вытереть ее полотенцем.

Елена Илькухина, г. Харьков

Пишите нам!

На этих страничках вы можете задавать вопросы читателям, спрашивать об утерянных рецептах, обмениваться советами!

На любой вкус



«Я родом из России, и в нашей семье на Пасху готовили творожную пасху. Теперь я готовлю это угощение по рецепту моей бабушки. На фото: я и мой младший сынишка».

Илья Миргород, г. Харьков

Пасха творожная

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг творога
- 500 г сливочного масла
- 10 вареных яичных желтков
- 1 ст. сахара (или по вкусу)
- 0,5 ст. изюма
- 1 п. ванильного сахара
- шоколад и цукаты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог с желтками пропустить через мясорубку.
2. Потом добавить сахар, изюм, ванильный сахар, тщательно перемешать.
3. Массу положить на 12 часов под пресс – и пасха готова.
4. Украсить можно растопленным шоколадом и цукатами.

Шашлик з вугря

Олег Самчук, с. Світець Волинської обл.

ПОТРІБНО
- 1-2 кг вугря, приправа до риби, майонез

ПРИГОТУВАННЯ

1. Рибу почистити, порізати на невеликі шматочки, посолити, додати приправу, майонез і залишити маринуватися на 1 годину.
2. Нанизати на шампури і запекти над жаром до готовності.



КОНКУРС!



Дорогие мужчины! Вы умеете замечательно и вкусно готовить! Среди вас есть настоящие профессионалы! Присылайте свои рецепты. Авторы опубликованных писем гарантированно получат 50 грн.

См. стр. 66



«Приготовление этого блюда требует мужской силы и терпения. Женщин зовут, когда уже все готово. На фото: Палеха Николай Александрович с сыном Николаем и своим коронным блюдом».

Татьяна Кривоконь, с. Капустинцы Киевской обл.

Хрен домашний

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г хрена, 100 г сока свеклы, по 1 ст. л. соли, сахара, уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хрен промыть, почистить и натереть на мелкой терке.
2. В эту массу влить сок свеклы, всыпать соль, сахар, уксус и тщательно вымесить.
3. Готовый хрен разложить в небольшие банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.
4. Употреблять со всеми мясными блюдами.

Салат «Солнечный цветок»

Дмитрий Бойко, ул. Киевская, 2, кв. 144, г. Чернигов

ПОНАДОБИТСЯ
- 300 г отварного куриного филе, 4 вареных яйца, 300 г маринованных грибов, 250 г майонеза, 1 п. (35 г) чипсов, 1 б. маслин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выкладывать салат слоями (каждый слой смазывать майонезом):

1-й слой: порезанное куриное филе;

2-й слой: тертые яичные белки;

3-й слой: порезанные пополам грибы;

4-й слой: тертые яичные желтки.

2. По краю тарелки выложить чипсы.
3. Верх салата украсить сеточкой из майонеза и в каждую «ячейку» положить маслинку.



Спагетти с куриной печенью



Сергей Скрипник, г. Изюм Харьковской обл.

ПОНАДОБИТСЯ
- 300 г спагетти, 500 г куриной печени, 150 г сливочного масла, 4 луковицы, соль, перец по вкусу, постное масло, зелень, кетчуп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень выложить на 5-7 мин в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, промыть и обжарить на сливочном масле. Немного посолить, поперчить.
2. Лук порезать кольцами и обжарить в большом количестве постного масла до золотистого цвета.
3. Спагетти отварить, процедить, добавить 2 ст. л. сливочного масла, посолить.
4. В большую таралку выложить спагетти в виде «гнездышек».
5. В каждое «гнездышко» положить печень, а потом лук.
6. Украсить зеленью. Подавать с кетчупом.

Все блюда этого номера:

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

(«Люблю готувати!»)

Учредитель и издатель:
ДП «Бурда-Украина»
Издание выходит ежемесячно, основано в мае 2006 г
№ 4 апрель 2009 (№ 33)

Адрес редакции
01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101
Издатель: ДП «Бурда-Украина»,
год выпуска 2009
Главный редактор: **Елена Дорниченко**
Зам. главного редактора: **Оксана Жучок**
Дизайнер: **Светлана Послешная**

Отдел рекламы:
тел. (044) 490-83-63; факс (044) 490-83-64
e-mail: advert@burda.ua
Директор по рекламе:
Андрей Вдовиченко
Руководитель сектора по продаже рекламы:
Анна Палийчук e-mail: palijchuk@burda.ua
Менеджеры по продаже рекламы:
Светлана Совинская
e-mail: sovinska[illegible]@burda.ua
Анна Малянова
e-mail: malyanova@burda.ua
Отдел продаж: тел. (044) 494-07-92;
факс (044) 494-07-93;
e-mail: box@burda.ua
Директор по продажам:
Игорь Жестков

Свидетельство о регистрации в Министерстве юстиции Украины КВ № II250-I30P от 23.05.2006
Объем издания 4.75 усл. печат. стр.
Тираж 1 560 000 экз.
Номер заказа изготовителя издательской продукции 09-3405
Адрес издателя и редакции: 01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101;
тел.: (044) 490-83-67,
e-mail: gotovi[illegible]burda.ua
Изготовитель печатной продукции: типография «Новый друк», г. Киев, ул. Магнитогорская, 1;
Свидетельство о внесении в Государственный реестр серия ДК № 1447 от 28.07.2003 г.
Цена: 1.25 грн.

Уважаемые читатели!
Предлагаем вам оформить подписку на журнал «Люблю готовить!» в Каталоге изданий Украины 2009. Подписной индекс: 95617. Цена 1,00 грн на минимальный срок подписки (1 месяц). Подписку можно оформить с любого месяца в ближайшем почтовом отделении.
Тел. для справок по вопросам подписки: (044) 494-07-90

Hubert Burda Media

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



«Бычий глаз»

Рецепт проверен временем – почти 20 лет по нему готовит удивительное блюдо Татьяна Приходько из Чернигова.



Каравай

Татьяна Жиленко из г. Переяслав-Хмельницкий Киевской обл. выпекает великолепные каравай, и с редостью поделится с вами своим рецептом.



Куриный рулет

Оригинальный, аппетитный и несложный рецепт куриного рулета предлагает Людмила Ринкевич из с. Крымское Луганской обл.

«Голуби»

Рецепт вкусного печенья под названием «Голуби» подарит вам наша читательница из Одессы Ольга Слободянюк.



Майский номер журнала «Люблю готовить!» поступит в продажу 22 апреля.

Наши победители (апрель)

Аксенцева Н., г. Донецк, с. 13; **Анцибор Н.**, с. Смелое Сумской обл., с. 31; **Башкатова Н.**, г. Харьков, с. 32; **Белий Ю.**, г. Донецк, с. 33; **Бенедищук Г.**, г. Киев, с. 40; **Бесараб А.**, г. Нежин Черниговской обл., с. 50; **Билевич В.**, г. Севастополь, АР Крым, с. 43; **Бойко Д.**, г. Чернигов, с. 61; **Бурденюк В.**, г. Заставная Черновицкой обл., с. 16; **Буряк Н.**, г. Запорожье, с. 18; **Великанова Е.**, г. Харьков, с. 24; **Величко Т.**, с. Пилиповичи Киевской обл., с. 10; **Веретенникова В.**, г. Киев, с. 5, 48; **Войцицкая Н.**, г. Рогатин Ивано-Франковской обл., с. 56; **Выштикалюк В.**, г. Ривне, с. 55; **Горбатенко Л.**, с. Млины Полтавской обл., с. 42; **Городова Н.**, г. Днепродзержинск, с. 17; **Довбенко Т.**, г. Немиров Винницкой обл., с. 36; **Дяговец О.**, г. Докучаевск Донецкой обл., с. 37; **Елур Е.**, г. Днепродзержинск Днепропетровской обл., с. 56; **Жумирук В.**, г. Владимир-Волынский Волынской обл., с. 44; **Зацарная Н.**, с. Великая Черненчина Сумской обл., с. 57; **Ильюхина Е.**, г. Харьков, с. 23; **Караджова Т.**, г. Запорожье, с. 29; **Карчага Л.**, с. Максимовка Полтавской обл., с. 44; **Ке[illegible]вич Н.**, г. Кривой Рог Днепропетровской обл., с. 58; **Ковалева Н.**, г. Луганск, с. 11; **Кожемякина Е.**, г. Киев, с. 13, 32; **Коленова Н.**, г. Харьков, с. 43; **Колесник З.**, г. Шумск Тернопольской обл., с. 63; **Коноплянко Н.**, г. Мелитополь Запорожской обл., с. 48; **Кривоконь Т.**, с. Капустницы Киевской обл., с. 61; **Криворучко А.**, г. Запорожье, с. 28; **Крушина Е.**, г. Прилуки Черниговской обл., с. 41; **Кулик Н.**, г. Харьков, с. 12; **Курчина В.**, г. Киев, с. 22; **Куспись В.**, г. Львов, с. 54; **Лавраненко О.**, г. Феодосия, АР Крым, с. 23; **Лазько Н.**, г. Чернигов, с. 8; **Максименко А.**, с. Натальино Харьковской обл., с. 41; **Макухна Н.**, г. Миргород Полтавской обл., с. 55; **Марков Г.**, с. Куропатники Тернопольской обл., с. 52; **Мартинчук Н.**, г. Сарны Ривненской обл., с. 24; **Марусяк Е.**, г. Коломыя Ивано-Франковской обл., с. 24; 49; **Миргород И.**, г. Харьков, с. 60; **Митькаленко Ю.**, г. Алчевск Луганской обл., с. 29; **Мищенко О.**, с. Камянка Херсонской обл., с. 53; **Морозюк Н.**, г. Житомир, с. 4, 23; **Навроцкая Н.**, г. Тернополь, с. 12; **Нагорная Н.**, г. Вольнянск Запорожской обл., с. 31; **Назар[illegible]вич Т.**, г. Дубно Ривненской обл., с. 18; **Пелых Ю.**, пгт Красное Львовской обл., с. 49; **Пивторак Л.**, г. Полтава, с. 62; **Плугаренко А.**, г. Красный Луч Луганской обл., с. 30; **Померанская Н.**, г. Волноваха Донецкой обл., с. 13; **Пороховец Н.**, г. Черкассы, с. 6; **Просенюк В.**, г. Березовка Одесской обл., с. 41; **Пустовая А.**, г. Кременчуг Полтавской обл., с. 63; **Пятакова О.**, г. Николаев, с. 4; **Ращинская В.**, г. Киев, с. 55; **Садовская Н.**, г. Черкассы, с. 32; **Саламаха М.**, г. Городок Львовской обл., с. 62; **С[illegible]ранчук Н.**, г. Днепропетровск, с. 29; **Свердлова Л.**, г. Житомир, с. 33; **Сибирева Г.**, г. Харьков, с. 53; **Симченко Л.**, с. Усатово Одесской обл., с. 31; **Скрипник А.**, г. Изюм Харьковской обл., с. 11; **Скрипник С.**, г. Изюм Харьковской обл., с. 61; **Солодуха А.**, г. Владимир Волынский Волынской обл., с. 11; **Таращук Н.**, г. Чернигов, с. 22; **Тютюнник Г.**, г. Карловка Полтавской обл., с. 51; **Фатеева Е.**, г. Энергодар Запорожской обл., с. 53; **Хименко Ж.**, г. Кременчуг Полтавской обл., с. 38; **Химич Г.**, г. Лубны Полтавской обл., с. 51; **Худа[illegible]рди[illegible]ва Н.**, г. Щелкино, АР Крым, с. 5; **Худякова С.**, г. Южный Одесской обл., с. 12; **Чеснокова А.**, с. Мамаевцы Черновицкой обл., с. 46; **Шевченко С.**, г. Кривой Рог Днепропетровской обл., с. 20; **Шестопал Н.**, г. Новая Каховка Херсонской обл., с. 5; **Шкуро Ю.**, с. Подлипное Сумской обл., с. 33; **Шлюева Н.**, с. Гришино Донецкой обл., с. 43; **Юпаткина А.**, г. Макеевка Донецкой обл., с. 26; **Юрченко М.**, г. Хорол Полтавской обл., с. 52